

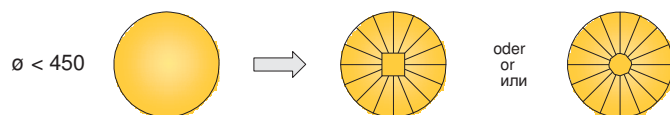
## SC 90/S SC 90/HS

**Segmentschneidemaschine**  
Für das flexible Schneiden  
von Laiben aus Schnittkäse

**Segment Cutting Machine**  
For the flexible cutting of semi-hard  
cheese loaves

**Машина для нарезки на  
сегменты**

Для различных видов нарезки  
головок сыра полутвердых сортов



oder  
or  
или

4625

## Segmenteschneidemaschine

### SC 90/S SC 90/HS

Der SC 90 schneidet Segmente aus Käse-  
laiben. In der optionalen zweispurigen  
Ausführung HS ohne Zeitverlust für Riegel-  
wechsel.

Die Teilung ist flexibel und wird bestimmt  
entweder durch die Eingabe der

- gewünschten Portionsanzahl  
⇒ optimale Ausbeute bei preis-  
ausgezeichneten Portionen
- oder des Portionsgewichts (Option)  
⇒ gewichtsgenaue Portionen  
Option: Ausscheidung des Reststücks  
bzw. Aufteilung auf die einzelnen Stücke

Die Käsesegmente werden anschließend  
vereinzelt und an die Verpackungsmaschine  
abgegeben.

#### MERKMALE

- Exakter und sauberer Schnitt mit  
Ultraschallmesser
- Keine externe Speicherung von  
Ausstichen, dadurch kein Austrocknen
- Geeignet für Einsatz in Linien
- Austragung mit Segmentrücken in  
Laufrichtung voraus
- Servosteuerung mit integrierter  
Soft-SPS
- Balkonbauweise
- komplette Edelstahlausführung
- Touchscreen für leichte und  
übersichtliche Bedienung

#### OPTIONEN

- Mittelausstich
- Segmente aus quadratischem Mittelaus-  
stich mit automatischem Vereinzeln und  
Einschleusen
- Einlegeroboter für Segmente in Tiefziehma-  
schine

#### TECHNISCHE DATEN

##### Nennleistung:

max. 120 Messerhübe /min  
(abhängig von der Teilung und Produkt)

##### Formatbereich Käselaib:

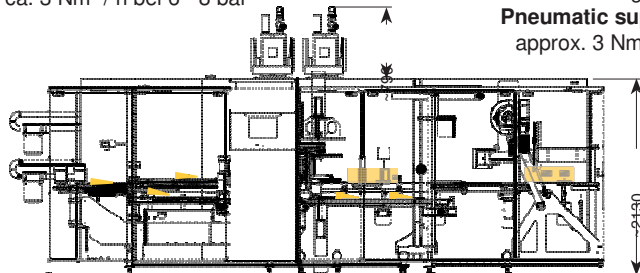
- Durchmesser 200 - 450 mm
- Höhe 50 - 140 mm
- Mittelausstich:  
ø 40 - 160 mm; □ 65 x 65 - 120 x 120 mm

##### Elektrik:

mittlere Leistungsaufnahme  
ca. 12 - 14 kVA  
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V  
Steuerungspannung DC 24 V

##### Pneumatik:

ca. 3 Nm<sup>3</sup> / h bei 6 - 8 bar



## Segment Cutting Machine

### SC 90/S SC 90/HS

The SC 90 cuts the cheese loaves into  
segments. With the optional dual-lane  
construction HS, time losses resulting  
from bar changing are eliminated.

The division is flexible and is determined  
either by the entry of

- the desired number of portions  
⇒ optimum yield of portions with price  
marking
- or of the portion weight (option)  
⇒ portions with exact weight option:  
ejection of the remaining piece and/  
or distribution to the individual pieces

Then the cheese segments are sepa-  
rated and transferred to the packaging  
machine.

#### CHARACTERISTICS

- Precise and clean cut using ultra-sonic  
cutting technology
- No external storage of cut-outs,  
thus no drying-out
- Suitable for use in lines
- Discharge of segments with  
their back towards running direction
- Servo-mechanism with integrated  
Soft-PLC
- Cantilever construction
- Machine made completely of  
stainless steel.
- Touchscreen for easy and  
clear operation

#### OPTIONS

- Centre cut-out
- Segments from square centre cut-out  
with automatic separation and discharge
- Infeed robot for segments in the deep  
drawing machine

#### TECHNICAL DATA

##### Nominal capacity:

max. 120 blade movements/min  
(depending on division and product)

##### Format range cheese loaf:

- diameter 200 - 450 mm
- height 50 - 140 mm
- Centre cutout:  
ø 40 - 160 mm; □ 65 x 65 - 120 x 120 mm

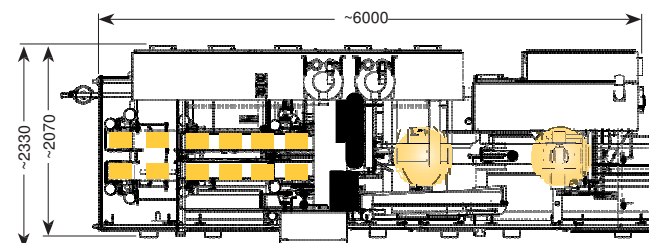
##### Electric supply:

average power consumption approx.  
12 - 14 kVA  
3/N/PE, AC 50 HZ, 400 V  
control voltage DC 24 V

##### Pneumatic supply:

approx. 3 Nm<sup>3</sup> / h at 6 - 8 bar

SC 90/HS



## Машина для нарезки на сегменты

### SC 90/S SC 90/High Speed

Машина SC 90 нарезает головки сыра  
на сегменты. В опциональном  
двухрядном исполнении HS без потерь  
на время смены бруска.

Гибкая нарезка  
определяется заданием  
следующих параметров:

- желаемого числа порций  
⇒ оптимальная выработка с  
маркировкой цены
- или веса порции (опция)  
⇒ порции с заданным весом: вывод  
последнего куска, распределение веса  
на отдельные куски.

Затем сегменты разделяются и  
передаются на упаковочную машину.

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Точный и чистый рез с использованием  
технологии ультразвуковой резки
- Нет хранения вырезов, в связи с этим  
нет высыхания
- Предназначена для использования в  
линиях
- Вывод сегментов толстым краем  
вперед
- Сервоуправление с интегрированной  
системой SPS – SOFT  
Консольная конструкция
- Машина из нержавеющей стали.
- Сенсорный экран для легкого и  
прозрачного управления.

#### ОПЦИИ

- Вырез центра
- Сегменты из квадратного выреза  
центра с автом. разделением и  
выводом
- Робот-загрузчик сегментов в  
термоформовочную машину

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

##### Номинал. произв-ть:

Макс. 120 резов / мин. (зависит от  
резки и продукта)

##### Диапазон форматов сырные головы:

- диаметр: 200 - 450 мм
- высота: 50 - 140 мм
- ø 40 - 160 мм; □ 65 x 65 - 120 x 120 мм

##### Электрика:

Ср. потребление 12 - 14 кВА,  
3/N/PE, AC 50 Гц, 400 В,  
Напряжение управления  
DC 24 В

##### Пневматика:

3 Nm<sup>3</sup> / ч при 6 - 8 бар