

Innovationen und Lösungen für die Lebensmittelbranche

Back & Süßwarenindustrie



Milch & Käseindustrie



Gemüse & Getränkeindustrie



Fleisch & Fischindustrie

Innovationen und Lösungen für das backende Gewerbe

Ultraschall- Kuchenschneider **U - 301**

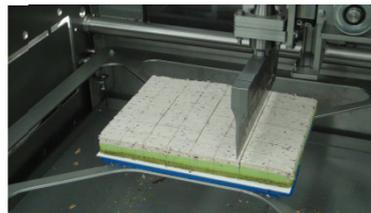


Die Schneideanlage *U - 301* wurde für häufig wiederkehrende Reinigungszyklen bei Wash- Down Anwendungen konzipiert. Durch das neue Maschinenkonzept lassen sich Technologien wie Ultraschallschneiden und Roboteranwendungen sowie eine Vielzahl von optimal auf das Produkt abgestimmte Applikationen installieren. Der Gesamtaufbau ist modular strukturiert und somit individuell konfigurierbar.



- Schneiden von Torten und Kuchenplatten im Backblechen sowie direkt auf Kunststoffunterlagen -

Anlagenausführungen : mit Transportband oder manuelle Beschickung



Technische Daten: Ultraschall- Kuchenschneider U-301



Technische Maße: U-301

Länge:	1600 mm
Breite:	1450 mm
Höhe:	2050 mm
Arbeitshöhe:	850 mm +/- 80 mm
Gewicht:	850 kg
Bandlänge:	ca. 3600 mm

Verbrauchsdaten:

Leistung :	3,0 KW
Spannung:	1 x 240 V 50 Hz
Druckluft:	ca. 3l/min. Abhängig von den Reinigungsintervallen

Sicherheit und Ausführung:

Die Maschine entspricht den Sicherheitsvorschriften nach den neuesten europäischen und deutschen Normen. Neues Maschinenkonzept für optimale Hygiene.

Ausstattung und Ausführung der Maschine:

- Ausführung der Maschine in Edelstahl (W.Nr.1.4301)
- Rahmen mit Seitenwangen in einer soliden Konstruktion
- Transportband in lebensmittelgerechter Ausführung und Zulassung
- Schutzhauben mit Sicherheitseinrichtungen
- leichte Reinigung durch neues Hygiene-Design
- Servomotoren mit Getriebe für alle Fahrachsen
- Maschinenbedienung mittels Touch-Panel
- Rezeptverwaltung: Speicherung der Produktparameter
- Schaltschrank: Hygienic-Design, IP 66 nach EN 60529
- Messerreinigungseinrichtung mit Wasser und Luftdüsen
- Edelstahlfüße zum sicheren Stand der Maschine
- Ultraschallmesser 20 kHz oder 30 kHz

Anlagenlösungen der Modelreihe U - 300

