

Innovationen und Lösungen für das backende Gewerbe

Ultraschall – Schneidemaschine **U - 301**



Die universelle Handwerkslösung



Anlagenausführung

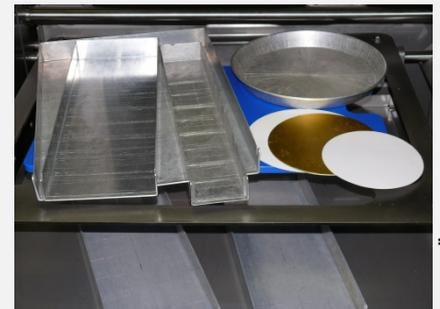
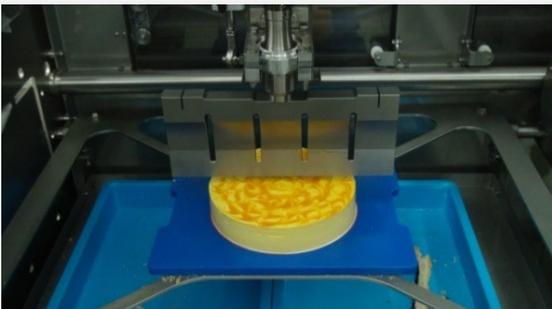
- solider Maschinenbau
- variable Schnitteinteilung
- automatische Messerreinigung
- automatische Backblechüberwachung
- einfache Rezepturverwaltung
- erweiterbar mit Sonderoptionen

Technische Daten:

Länge: 1600mm
 Breite: 1250mm
 Höhe: 2050mm
 Gewicht: 850kg
 Leistung: 2,50 KW
 Spannung: 240 V 50 Hz



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



Schneiden von Torten und Kuchenplatten außerhalb oder im Backblech. Nutzung von Standart- und Sonderblechgrößen

Technische Änderungen vorbehalten