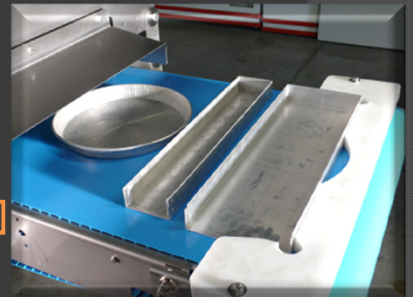
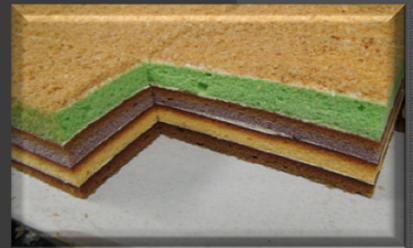


Ultraschall- Kuchenschneideanlage U - 302



Innovationen und Lösungen für das backende Gewerbe





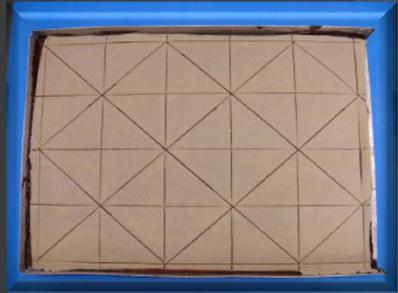
- Schneiden im Backblech
100 x 600 mm
200 x 600 mm
400 x 600 mm
580 x 780 mm
- Konisch runde Backbleche



- Schneiden auf Förderband



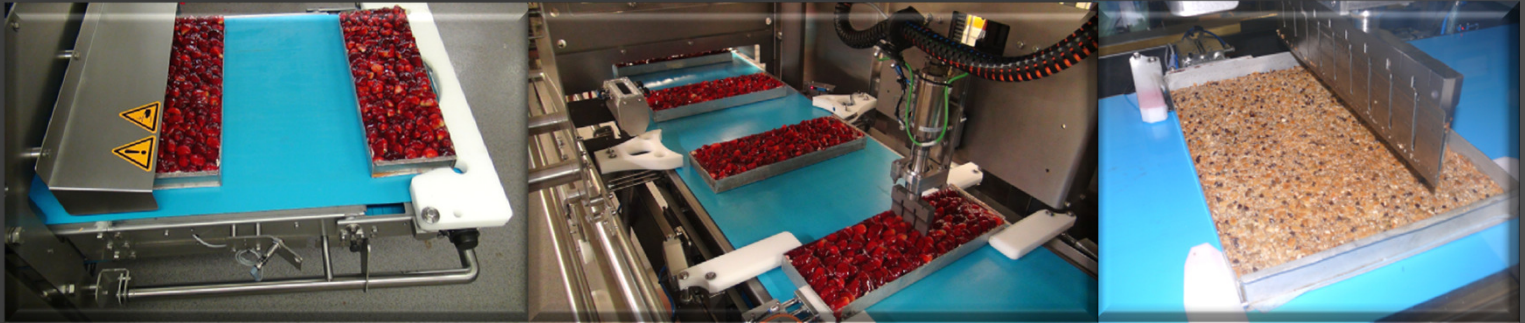
**Ausgezeichnet mit dem
International FoodTec Award 2012
DLG-Silbermedaille für
Hygienegerechte Schneidetechnologie**



- Diagonalschneiden

„food technology Lummer“ erhält den

„International FoodTec Award 2012“ im sensiblen Themenfeld „Hygiene und Verfahrenstechnik im Bäcker- und Konditorenhandwerk“. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) würdigt ein vorbildliches Innovationsprojekt aus der Lebensmittel- und Zulieferindustrie, das so weiterentwickelt wurde, dass eine wesentliche Verbesserung der Funktionen oder des Verfahrens erreicht wird.



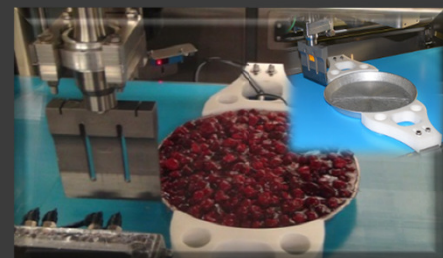
- Automatische Umstellung der Blechzentrierung auf Blechgröße durch einfache Rezeptanwahl



- Schneiden von Teigsträngen



- Schneiden von Dreiecken



- Schneiden im runden Backblech



Nominiert für den

Großen Preis des Mittelstandes 2012



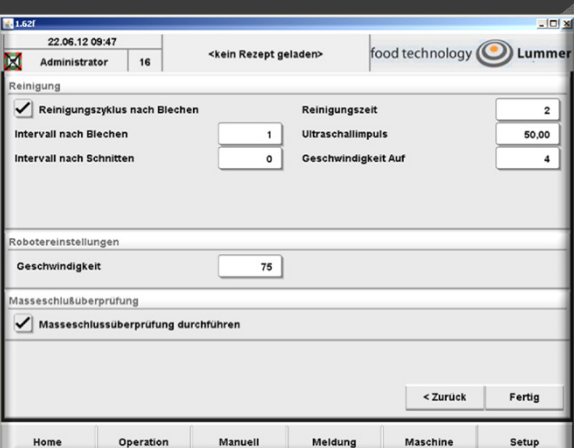
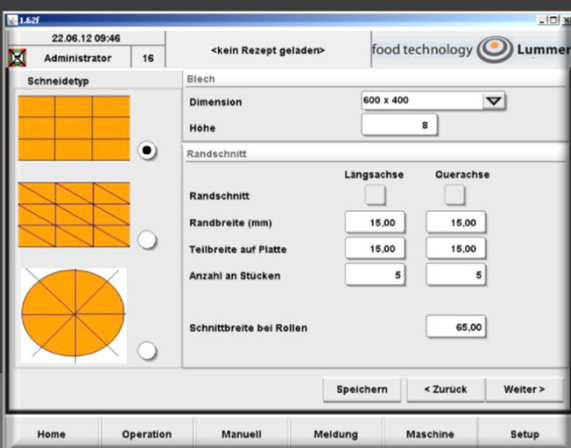
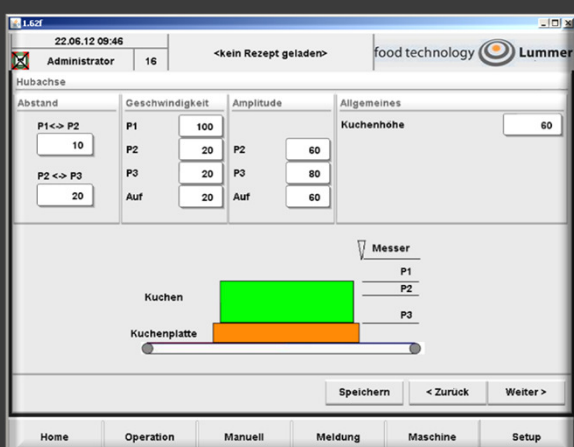
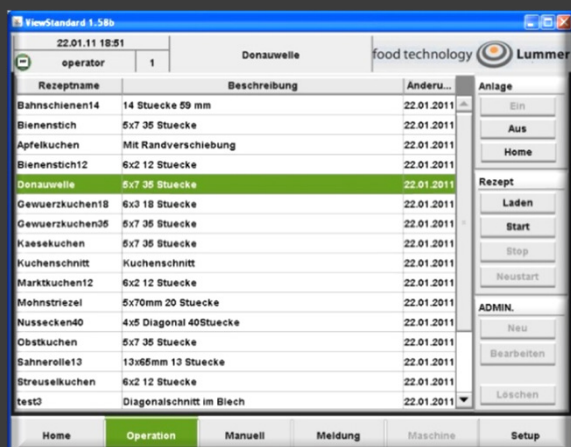
Durch das hohe Engagement in der Region unter dem Motto: „Gesunder Mittelstand – starke Wirtschaft“ hat sich die Firma „food technology Lummer“ diese Nominierung erworben.



- Schneiden von Sahnerollen direkt auf Förderband oder Kunststoffplatte

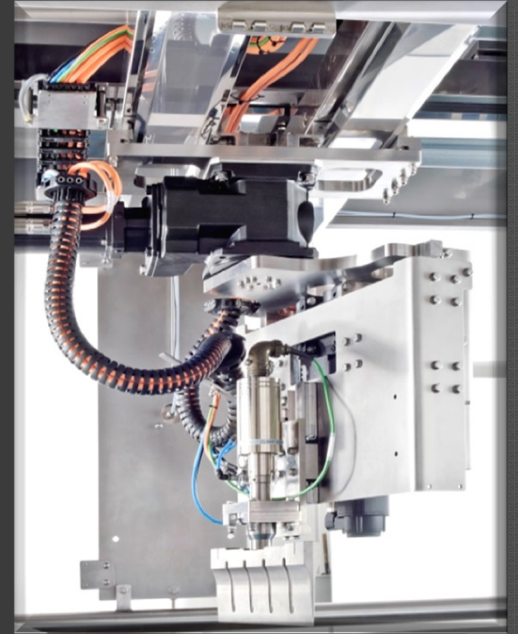
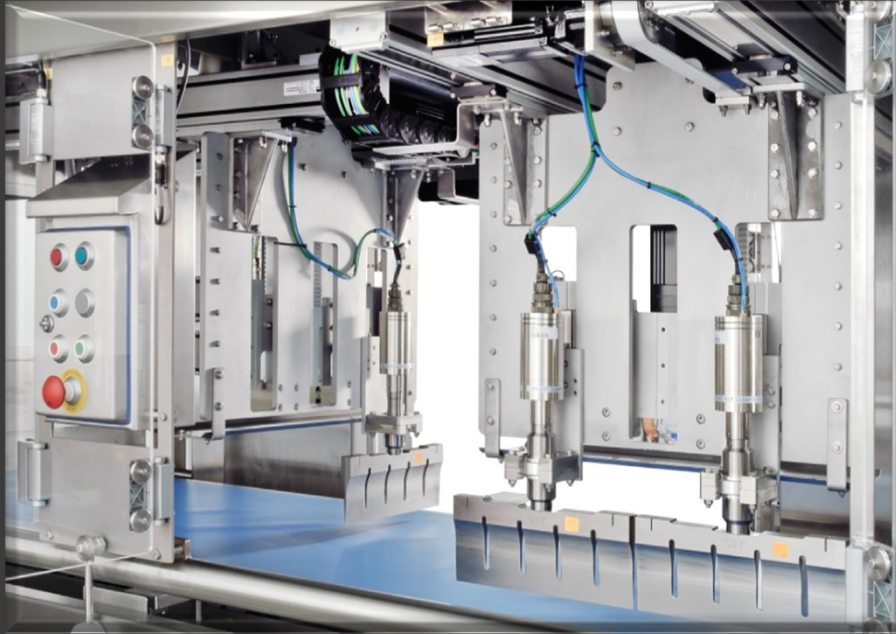


• Menügeführte Rezepturverwaltung und Parametereinstellung

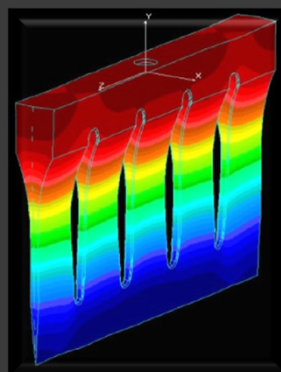
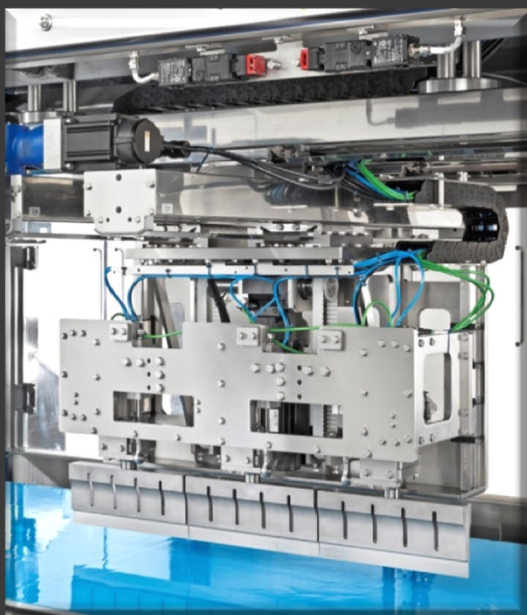
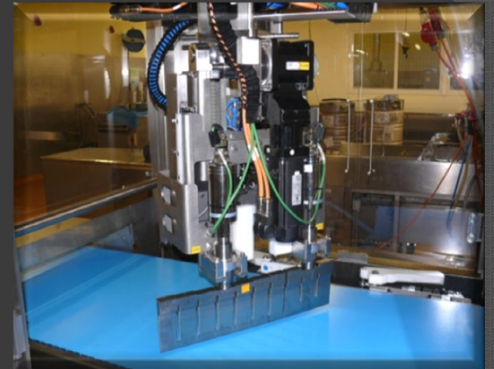


Schneidklingenkombinationen

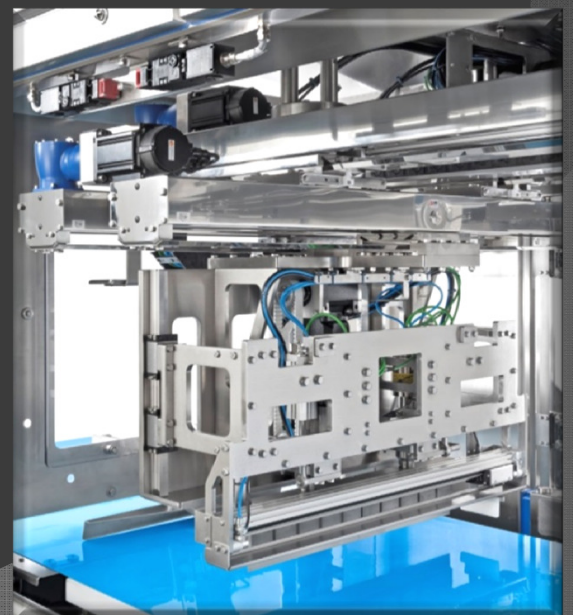
Für jede Anwendung eine optimale Lösung



- Schneidklingenauswahl für eine optimale Leistungsauslegung

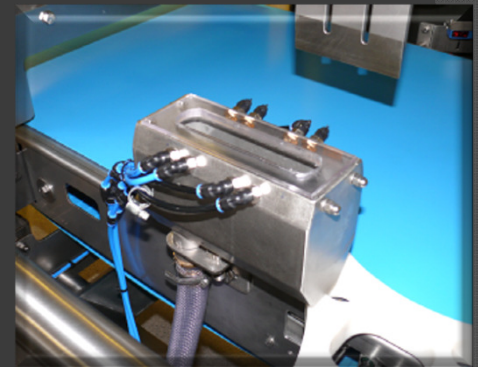
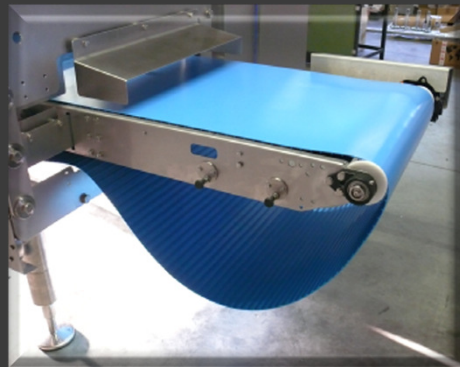
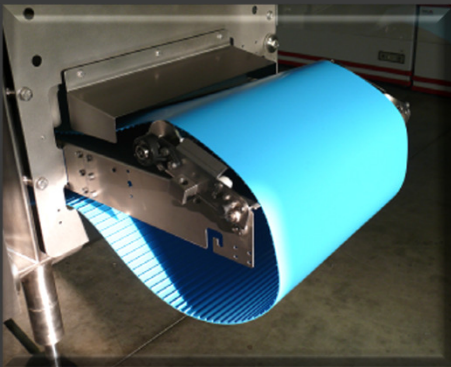


Schwingungsbild
Schneidsonotrode





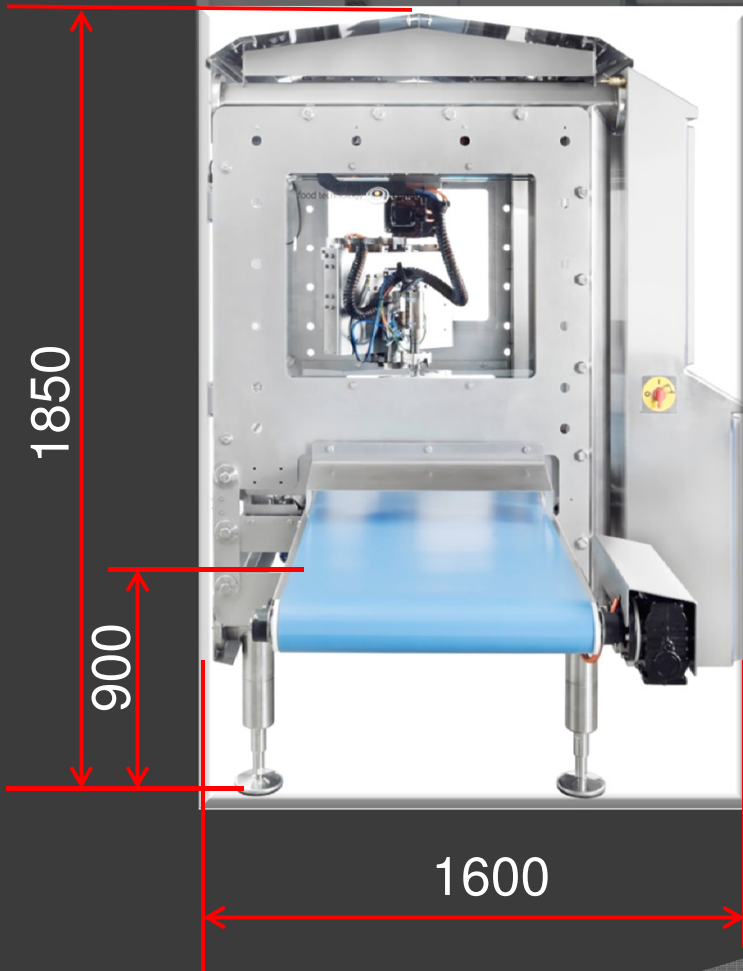
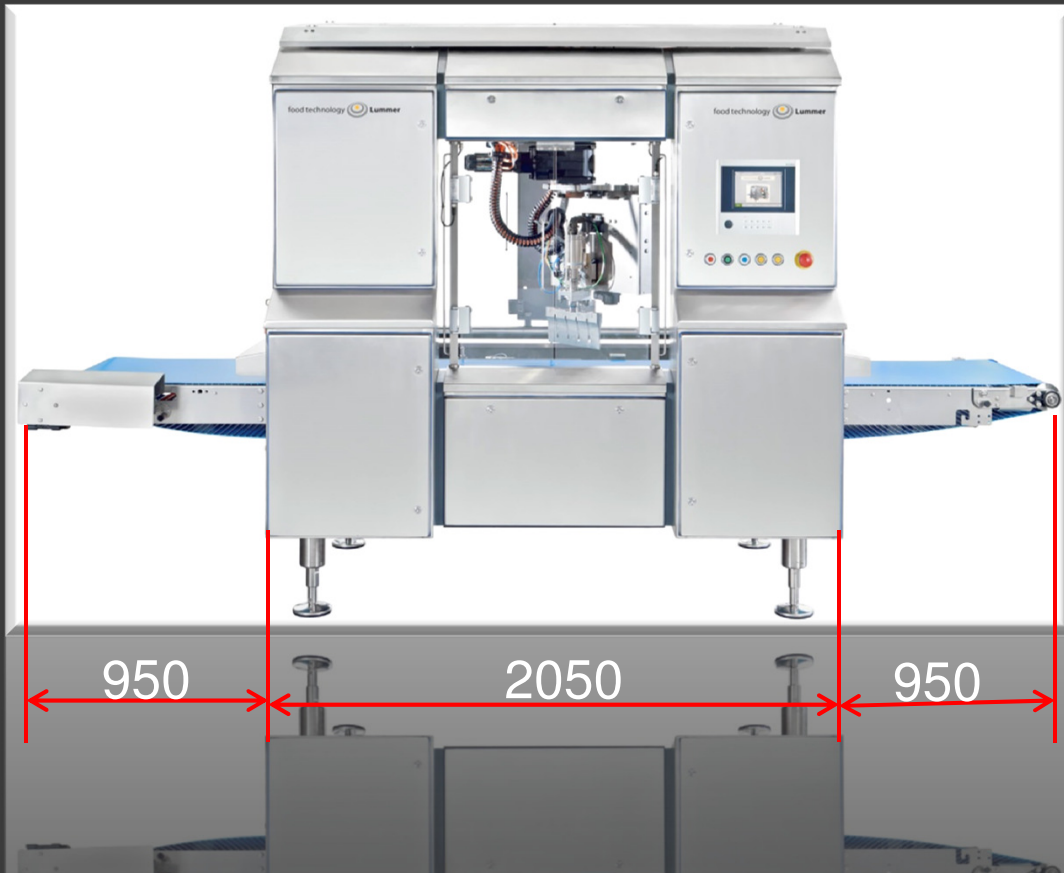
- Leichte Reinigung durch 400mm Bodenfreiheit und hochkant gestellte Rohre sowie gute Zugänglichkeit der Anlage durch aufklappbare Schutztüren



- Transportbandreinigung durch einfache Gurtendspannung
- Automatische Messerreinigung



- Hygienischer Aufbau
- Übersichtliche Platzierung der Steuer- und Antriebstechnik



● **Technische Maße:** U- 302

Länge:	2050 mm
Breite:	1600 mm
Höhe:	1850 mm
Arbeitshöhe:	850 mm +/- 80 mm
Gewicht:	1850 kg
Bandlänge:	ca. 4000 mm

● **Verbrauchsdaten:**

Leistung :	5,5 KW
Spannung:	3 x 400/230 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 sichern Stand der Maschine
- Ultraschallmesser 20 kHz / 30 kHz

Modelreihe U – 300

Für jeden Einsatz eine abgestimmte Lösung

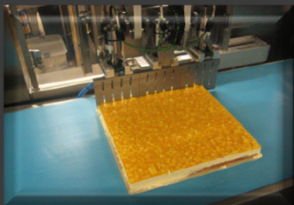
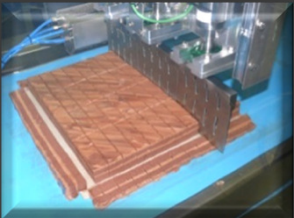
food technology  Lummer



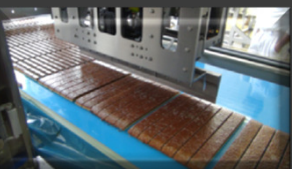
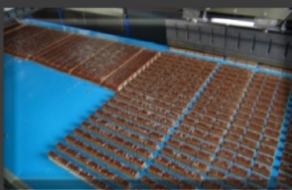
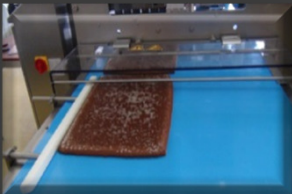
U - 301



U - 302



U - 304



U - 305

food technology Lummer

Am Bauhof 9
D- 33129 Delbrück
Tel.: +49(0)5250-993670
Fax: +49(0)5250-993840
Mail: info@foodtechconsult.de
Web: www.foodtechconsult.de



Alfons Lummer gründete **food technology Lummer** und ist seit 30 Jahren als Elektro- und Maschinebaumeister sowie Geschäftsführer mit den Schwerpunkten Schneiden und Ultraschalltechnologie tätig.