

Neues Maschinenkonzept für optimale Hygiene - Modelreihe U-300

Komplettes Maschinenkonzept auf Hygiene getrimmt

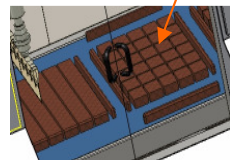
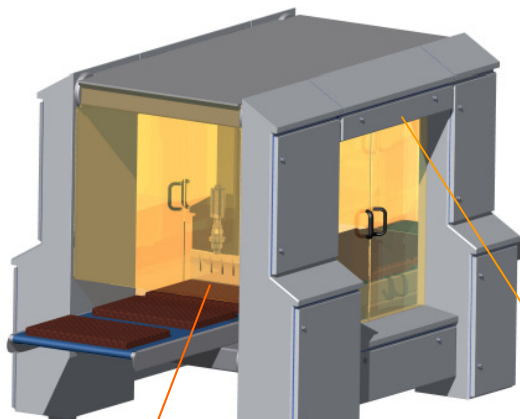
Die Anlage wurde speziell für häufig wiederkehrende Reinigungszyklen bei Wash- Down Anwendungen konzipiert. Durch das neue Maschinenkonzept lassen sich auch konventionelle Technologien, wie Ultraschallschneiden sowie Roboteranwendungen, und eine Vielzahl von optimal auf das Produkt abgestimmter Applikationen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

Durchdacht bis zum kleinsten Detail

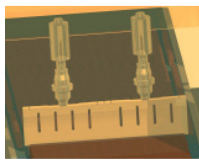
Auch die Details des Maschinenkonzepts sind so konstruiert, das sich die gesetzlichen Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit lückenlos erfüllen lassen. Gerundete Oberflächen, klar definierte Abtropfkanten, verbunden mit einer offenen Konstruktion sorgen für eine hygienegerechte Auslegung der automatischen Schneidemaschine. Schmutznester jeglicher Art haben keine Chance. Keime oder Mikroben können sich nicht festsetzen und anwachsen.



Ultraschallschneideanlage Type U-302



Anlagenbeispiel:
Schneiden direkt auf Band mit Randverschiebung



Schneiden
von Torten



Option Robotik

Technische Daten: Type U-302

- Länge: 2000 mm
- Breite: 1700 mm
- Höhe: 1800 mm
- Arbeitshöhe: 850 mm + - 80 mm
- Gewicht: ca. 980 kg
- Bandlänge: 3800 mm
- Bandbreite: 700 mm
- 2 Ultraschallsysteme 20 kHz 2200 W
- 5 Servomotoren
- Touch – Panel
- Automatische Messerreinigung mit Frischwasser

Anwendungen:

- Schneiden im Backblech
- Schneiden von Dreiecken
- Schneiden direkt auf Fördergurt
- Schneiden von Torten
- Kontinuierliches Querschneiden
- Sonderkonturen durch Bahnsteuerung

Optionen:

- Dekorieren und Dressieren mit Roboter
- Produkthandling Pick & Place
- Zweite Schneidestation
- UV Entkeimung der Schneidklinaen

