

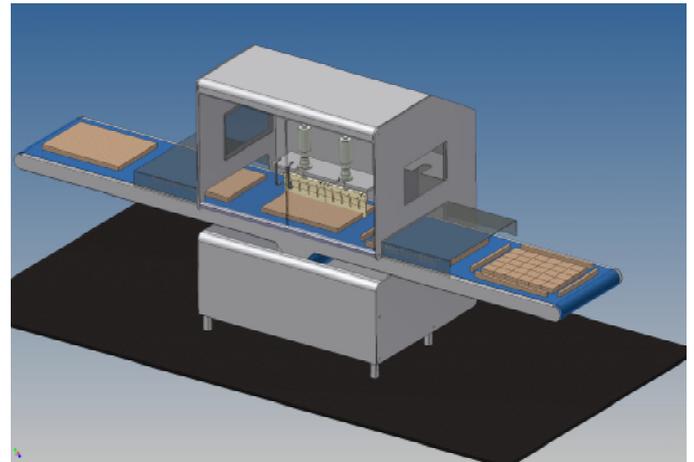
Neues Maschinenkonzept für optimale Hygiene - Modelreihe U-200

Komplettes Maschinenkonzept auf Hygiene getrimmt

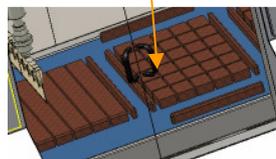
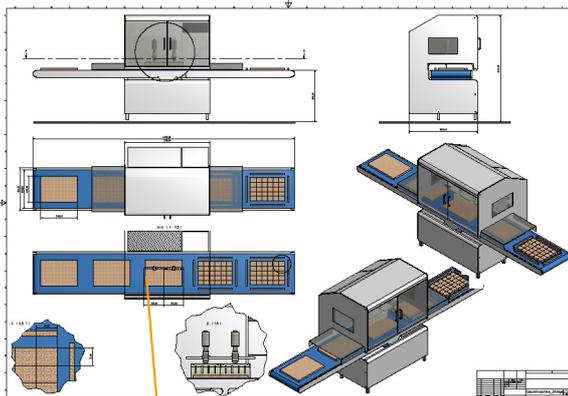
Die Anlage wurde speziell für häufig wiederkehrende Reinigungszyklen bei Wash-Down Anwendungen konzipiert. Durch das neue Maschinenkonzept lassen sich auch konventionelle Technologien, wie Ultraschallschneiden sowie Roboteranwendungen, und eine Vielzahl von optimal auf das Produkt abgestimmter Applikationen 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.



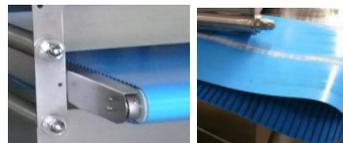
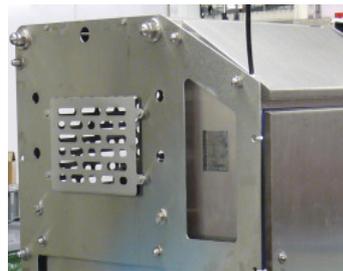
Ultraschallschneideanlage Type U-200



Anlagenbeispiel:
Schneiden auf Band
mit Randverschiebung



Schneiden
von Torten



Einfacher Gurtwechsel

Technische Daten: Type U-200

- Länge: 1600 mm
- Breite: 1500 mm
- Höhe: 1700 mm
- Arbeitshöhe: 850 mm + - 80 mm
- Gewicht: ca. 680 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
- UV Entkeimung der Schneidklingen

