



## **CUT 32**

### **Stückeschneider**

Hochleistungs-Schneidemaschine für Käsestücke

### **Portion Cutting Machine**

High capacity cutting machine for cheese portions

### **Diviseur en portions**

diviseur à très haute cadence pour portions de fromages

## Stückeschneider CUT 32

### ARBEITSWEISE

Die CUT 32 ist standardmäßig mit einer Längenmesseinrichtung für Riegel­längen von 150 bis 950 mm ausgelegt und berechnet die Daten für:

- Verlustfreies Aufteilen in Stücke mit variabler Schnittstärke
- Aufteilen mit fester Schnittstärke.

Auf das Produkt abgestimmte Parameter sind am Bedienfeld einstellbar und können in einem Sortenspeicher für max. 80 Sorten hinterlegt werden.

In Verbindung mit der Option Riegel- und Portionswaage können egalisierte Käsestücke geschnitten werden. Zusatzeinrichtungen und Messvarianten gewährleisten das Schneiden unterschiedlicher Käsekonsistenzen.

Die innovative Multiachssteuerung mit integrierter Soft-SPS koordiniert die Berechnungsprogramme und Bewegungsfunktionen der Maschine.

Der CUT 32 entspricht in seiner Ausführung den Europäischen Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygieneanforderungen.

### TECHNISCHE DATEN

#### Nennleistung:

im Durchlaufbetrieb:

max. 150 Messerhübe/min  
bei max. 30 mm Vorschub  
und max. 100 mm Schnitthöhe

im Taktbetrieb:

max. 80 Messerhübe/min  
bis max. 30 mm Vorschub  
und max. 150 mm Schnitthöhe

#### Formatbereich:

max. Riegelbreite: 280 mm  
max. Riegelhöhe: 150 mm  
min. Riegelhöhe: 40 mm

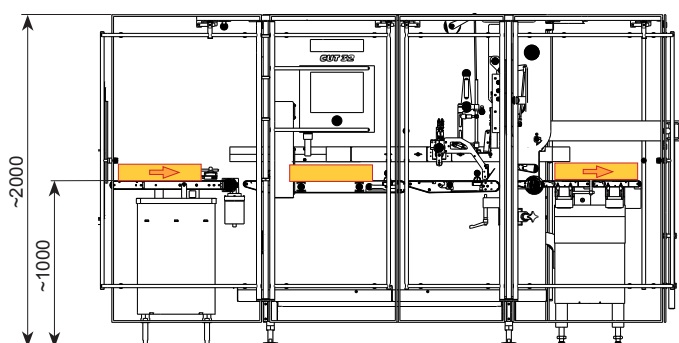
#### Elektrik:

3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V  
ca. 8 kVA  
Steuerspannung DC 24 V

#### Pneumatik:

ca. 2-6 Nm<sup>3</sup>/h bei 6-8 bar

#### Maße (ca., in mm):



## Portion Cutting Machine CUT 32

### MODE OF OPERATION

The standard CUT 32 machine includes a length measuring device for bar lengths of 150 to 950 mm which calculates data for:

- No-loss portion cutting for random weight product.
- Portion cutting to fixed weight, optimising average weight performance

Product cutting menus are accessed on the operator panel and can be stored in a product memory for up to 80 types.

In conjunction with the option bar and portion weigher this machine cuts fixed weight portions at high capacity. Additional features and blade variants permit the cutting of a wide range of products from blue cheese to Parmesan.

The innovative multiaxis control with integrated soft PLC coordinates the calculation programmes and movement functions of the machine.

The CUT 32 conforms to the European safety guidelines (CE) and the hygiene standards.

### TECHNICAL DATA

#### Nominal capacity:

during continuous operation:

150 blade strokes/min  
at to max. 30 mm advance  
and max. 100 mm cut height

during cycled operation:

max. 80 blade strokes/min  
up to 30 mm advance  
and max. 150 mm cut height

#### Format range:

max. bar width: 280 mm  
max. bar height: 150 mm  
min. bar height: 40 mm

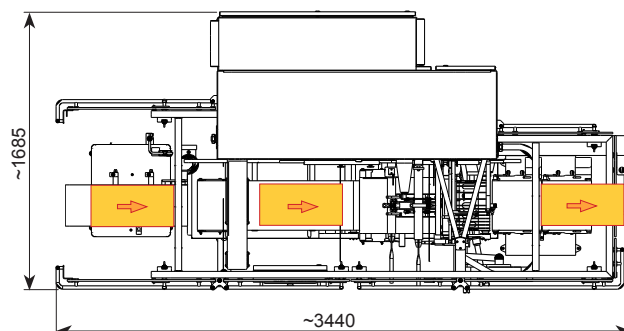
#### Electric supply:

3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V  
ca. 8 kVA  
control voltage DC 24 V

#### Pneumatic supply:

approx. 2-6 Nm<sup>3</sup>/h at 6-8 bar

#### Dimensions (approx., mm):



## Diviseur en portions CUT 32

### FONCTIONNEMENT

Le dispositif de mesure du CUT 32 standard est dimensionné pour des longueurs de longues allant de 150 à 950 mm et fournit les données pour:

- une découpe en portions, sans perte, à épaisseur variable.
- une découpe en portions à épaisseur fixe.

Les programmes de découpe sont réglables au tableau de commande et peuvent être mis en mémoire pour 80 sortes de produit maxi.

Des portions égalisées sont découpées à cadence élevée lorsque le CUT est combiné, en option, à une balance pour longues et portions. Des dispositifs auxiliaires, ainsi que différents couteaux, permettent le traitement de fromages de consistance différente, du Parmesan aux fromages bleus.

Une commande à axes multiples avec automate programmable par logiciel intégré coordonne les mouvements de la machine et les calculs de programmes.

Le CUT 32 est conforme aux directives européennes en vigueur en matière de sécurité (CE) et aux normes relatives à l'hygiène.

### DONNÉES TECHNIQUES

#### Cadence nominale:

en marche continue:

150 levées du couteau/mn maxi.  
pour une avancée maxi. de 30 mm  
et une hauteur maxi. de 100 mm

en marche pas à pas:

80 levées du couteau/mn maxi.  
pour une avancée maxi. de 30 mm  
et une hauteur maxi. de 150 mm.

#### Format admissibles:

largeur de la longe maxi.: 280 mm  
hauteur de la longe maxi.: 150 mm  
longueur de la longe mini.: 40 mm

#### Electrique:

3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V  
8 kVA env.  
tension de commande DC 24 V

#### Pneumatique:

2-6 Nm<sup>3</sup>/h env. de 6-8 bars

#### Dimensions (env., en mm):