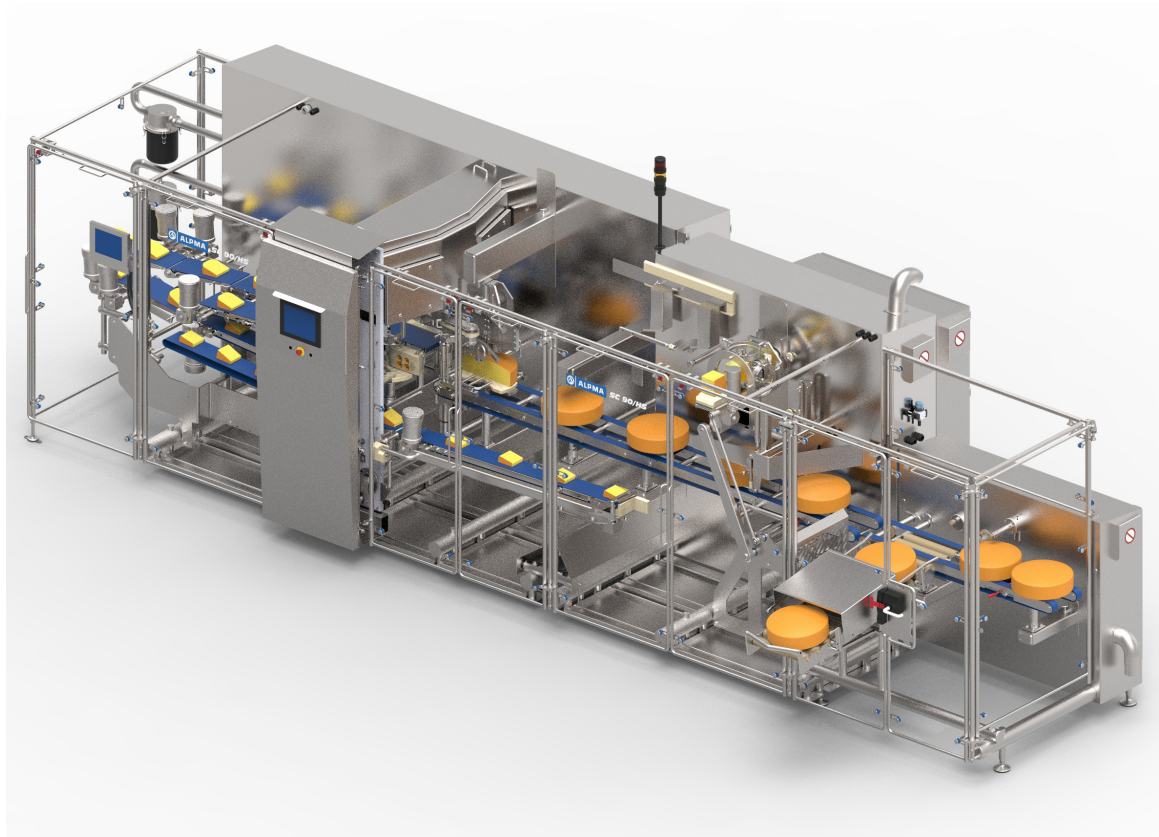


SC 90/S SC 90/HS

Segmentschneidemaschine

Für das flexible Schneiden
von Laiben aus Schnittkäse

Segment Cutting Machine

For the flexible cutting of semi-hard
cheese loaves

Diviseur en segments

Pour la découpe flexible de meules
de fromage à pâte semi-dure

Segmentschneidemaschine SC 90/S SC 90/HS

Der SC 90 schneidet Segmente aus Käse-laiben. In der optionalen zweispurigen Ausführung HS ohne Zeitverlust für Riegel-wechsel.

Die Teilung ist flexibel und wird bestimmt entweder durch die Eingabe der

- gewünschten Portionsanzahl
⇒ optimale Ausbeute bei preis-
ausgezeichneten Portionen
- oder des Portionsgewichts (Option)
⇒ gewichtsgenaue Portionen
Option: Ausscheidung des Reststücks
bzw. Aufteilung auf die einzelnen Stücke

Die Käsesegmente werden anschließend vereinzelt und an die Verpackungsmaschine abgegeben.

MERKMALE

- Exakter und sauberer Schnitt mit Ultraschallmesser
- Keine externe Speicherung von Ausstichen, dadurch kein Austrocknen
- Geeignet für Einsatz in Linien
- Austragung mit Segmentrücken in Laufrichtung voraus
- Servosteuerung mit integrierter Soft-SPS
- Balkonbauweise
- komplette Edelstahlausführung
- Touchscreen für leichte und übersichtliche Bedienung

OPTIONEN

- Mittelausstich
- Segmente aus quadratischem Mittelausstich mit automatischem Vereinzeln und Einschleusen
- Einlegeroboter für Segmente in Tiefziehmaschine

TECHNISCHE DATEN

Nennleistung:

max. 120 Messerhübe/min
(abhängig von der Teilung und Produkt)

Formatbereich Käselaib:

- Durchmesser 200 - 450 mm
- Höhe 50 - 140 mm
- Mittelausstich:
ø 40 - 160 mm; □ 65 x 65 - 120 x 120 mm

Elektrik:

mittlere Leistungsaufnahme
ca. 12 - 14 kVA
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
Steuerspannung DC 24 V

Pneumatik:

ca. 3 Nm³ / h bei 6 - 8 bar

Segment Cutting Machine SC 90/S SC 90/HS

The SC 90 cuts the cheese loaves into segments. With the optional dual-lane construction HS, time losses resulting from bar changing are eliminated.

The division is flexible and is determined either by the entry of

- the desired number of portions
⇒ optimum yield of portions with price marking
- or of the portion weight (option)
⇒ portions with exact weight option:
ejection of the remaining piece and/
or distribution to the individual pieces

Then the cheese segments are separated and transferred to the packaging machine.

CHARACTERISTICS

- Precise and clean cut using ultra-sonic cutting technology
- No external storage of cut-outs, thus no drying-out
- Suitable for use in lines
- Discharge of segments with their back towards running direction
- Servo-mechanism with integrated Soft-PLC
- Cantilever construction
- Machine made completely of stainless steel.
- Touchscreen for easy and clear operation

OPTIONS

- Centre cut-out
- Segments from square centre cut-out with automatic separation and discharge
- Infeed robot for segments in the deep drawing machine

TECHNICAL DATA

Nominal capacity:

max. 120 blade movements/min
(depending on division and product)

Format range cheese loaf:

- diameter 200 - 450 mm
- height 50 - 140 mm
- Centre cutout:
ø 40 - 160 mm; □ 65 x 65 - 120 x 120 mm

Electric supply:

average power consumption approx.
12 - 14 kVA
3/N/PE, AC 50 HZ, 400 V
control voltage DC 24 V

Pneumatic supply:

approx. 3 Nm³ / h at 6 - 8 bar

Diviseur en segments SC 90/S SC 90/High Speed

Le diviseur SC 90 divise les meules de fromage en segments. En version à deux voies, la division se fait sans perte de temps lors du changement de longe.

La découpe est flexible et est déterminée soit par l'entrée

- d'un nombre souhaité de portions
⇒ rendement optimal pour les portions à prix étiqueté
- du poids de la portion (option)
⇒ portions à poids correct
option: soit déchargement de la portion restante soit répartition sur les autres portions.

Les segments sont ensuite séparés et transportés vers la machine d'emballage.

CARACTÉRISTIQUES

- Découpe exacte et nette par lame à ultrasons
- Pas de stockage externe des découpes centrales et par conséquent pas de dessèchement
- Intégration possible dans une ligne
- Déchargement des portions avec le dos placé dans le sens de la marche
- Servocommande avec SPS-Soft intégrée
- Construction dite «en balcon»
- Exécution entièrement en acier inoxydable
- Ecran tactile pour service clair et simple

OPTIONS

- Découpe de la carotte centrale
- Les segments issus de la découpe centrale rectangulaire sont séparés automatiquement et réintroduits dans le flux des portions découpées
- Robot de chargement des segments dans une thermoformeuse

DONNÉES TECHNIQUES

Cadence nominale:

120 levées de la lame/mn maxi.
(dépendant de la division et du produit)

Formats admissibles de meule:

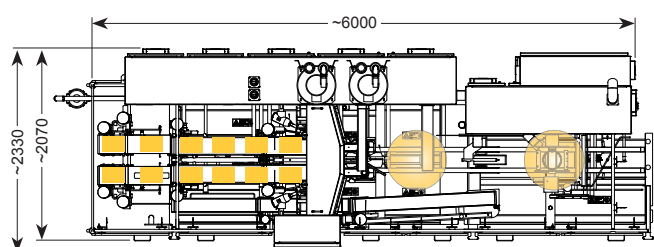
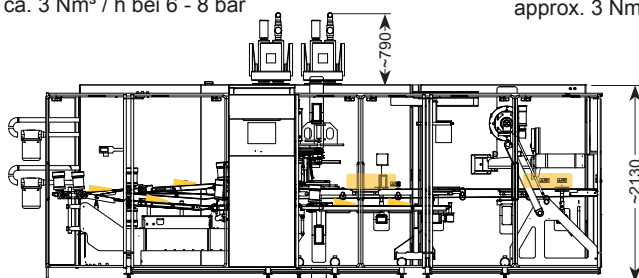
- diamètre: de 200 à 450 mm
- hauteur: de 50 à 140 mm
ø 40 - 160 mm; □ 65 x 65 - 120 x 120 mm

Electrique:

Puissance connectée 12 - 14 kVA env.,
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,
tension d'entrée DC 24 V

Pneumatique:

3 Nm³ / h env. de 6 - 8 bars



SC 90/HS