

CUT 32

Stückeschneider

Hochleistungs-Schneidemaschine für Käsestücke

Portion Cutting Machine

High capacity cutting machine for cheese portions

Машина для порционной нарезки

Высокоскоростная машина для порционной нарезки сыра



Stückeschneider CUT 32

Arbeitsweise

Die CUT 32 ist standardmäßig mit einer Längenmeseinrichtung 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 Messervarianten gewährleisten das Schneiden unterschiedlicher Käseconsistenzen.

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

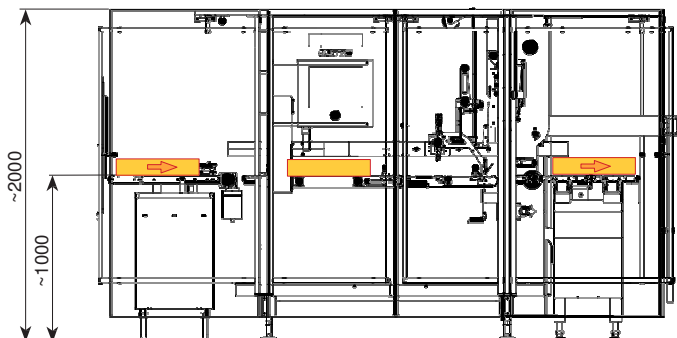
Elektrik:

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

Pneumatik:

- ca. 2-6 Nm³/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

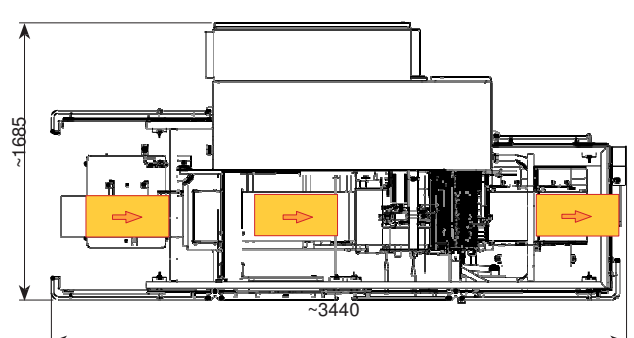
Electric supply:

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

Pneumatic supply:

- approx. 2-6 Nm³/h at 6-8 bar

Dimensions (approx., mm):



Машина для порционной нарезки CUT 32

Принцип работы

Стандартная машина CUT 32 включает устройство измерения по длине для брусков длиной от 180 до 950 мм, которое рассчитывает данные для:

- Порционной нарезки без потерь для продукта без фиксированного веса
- Порционной нарезки с фиксированным весом, с оптимизацией средневесового показателя.

Меню программ нарезки доступны с операторской панели управления, и в память могут быть занесены до 80 программ.

Комбинация опций взвешивания бруска и порций позволяет нарезать порции с фиксированным весом при высокой скорости. Дополнительные функции и варианты ножей дают возможность нарезать различные виды сыров – от голубого сыра до Пармезана.

Инновационный многоосевой контроль со встроенным программным обеспечением координирует программы расчетов и функции движения машины.

CUT 32 соответствует Европейским нормам безопасности и стандартам гигиены CE.

Технические данные

Номинальная производительность:

Во время непрерывной работы:

- 150 ударов ножа/мин.
- при макс. ширине подачи 30 мм и макс. высоте 100 мм

Во время циклической работы: макс. 80

- ударов ножа/мин.
- при макс. ширине подачи до 30 мм и макс. высоте 150 мм

Диапазон размеров:

- макс. ширина реза: 280 мм
- макс. высота реза: 150 мм
- мин. высота бруска: 40 мм

Напряжение:

- 3/N/PE, AC 50 Гц, 400 Вт
- прибл. 8 кВА
- Контрольное напряжение DC 24

Пневматика:

- прибл. 2-6 Nm³/час при 6-8 бар

Размеры (прибл., в мм):