



CC 1000

Würfelschneider

zum Teilen von Käsescheiben in
Würfel

Cube Cutter

for cutting slabs of cheese into cubes

Découpeuse de dés

pour la découpe en dés de tranches
de fromage

Würfelschneider CC 1000

Die Scheiben werden mit Lücke auf das Einlaufband (Option) gelegt bzw. von einem CUT 32 zugeführt.

Die Länge jeder Scheibe wird gemessen und daraus die optimale Würfelgröße für verlustfreies Schneiden berechnet.

Die Scheiben werden dann mit senkrechten und waagrechten Drähten in Würfel geschnitten.

MERKMALE

- Motion Control mit integrierter SOFT-SPS
- Balkonbauweise
- Maschinengehäuse aus Edelstahl.
- Produktberührende Teile sind aus lebensmittel-geeignetem Material. Sie können für die Reinigung ohne Werkzeug demontiert werden.
- Touchscreen für leichte und übersichtliche Bedienung (Option).
- Die Maschine entspricht den Europäischen Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygieneanforderungen

OPTION

- Vertikalspeicher

TECHNISCHE DATEN

Nennleistung:

max. 70 Scheiben/min

Formatbereich (absolute Grenzen)

Scheiben:

Länge max. 85 mm
Breite max. 110 mm
Höhe 12 - 20 mm

Würfel:

min. 12 x 12 x 12 mm
max. 20 x 20 x 20 mm

Elektrik:

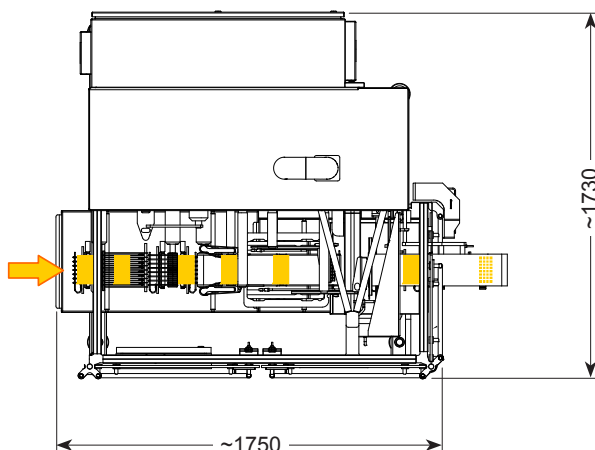
mittlere Leistungsaufnahme
ca. 8 kVA
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
Steuerungsspannung DC 24 V

Pneumatik:

ca. 1 Nm³/h bei 6 - 8 bar

Abbildung und Maße:

(ca., mm)



Cube Cutter CC 1000

The slabs are placed onto the infeed belt (option) with gaps or fed in from a CUT 32.

The length of the slab is measured and the optimum cube size for waste-free cutting is calculated.

The portions are cut into cubes with vertical and horizontal cutting wires.

FEATURES

- Motion control with integrated SOFT-PLC
- Cantilever construction
- Machine frame made of stainless steel. All parts touching the products are made of food grade materials. They can be removed without the use of tools.
- Touchscreen for simple and clear operation (option).
- The machine is accords to European guidelines for safety (CE) and hygiene regulations.

OPTION

- Vertical storage

TECHNICAL DATA

Nominal capacity:

max. 70 slabs/min

Format range (absolute limits)

slabs:

length max. 85 mm
width max. 110 mm
height 12 - 20 mm

cubes:

min. 12 x 12 x 12 mm
max. 20 x 20 x 20 mm

Electric supply:

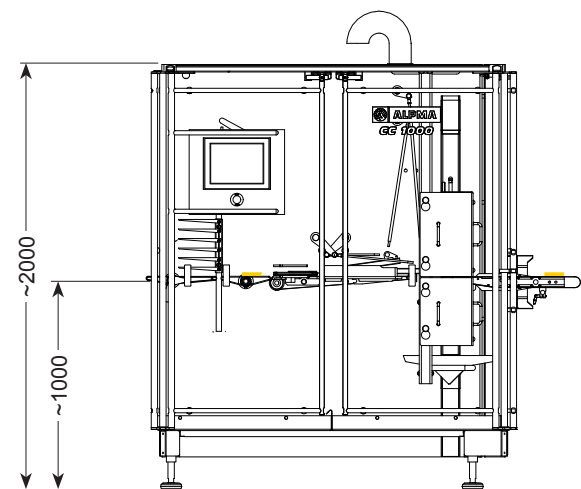
average power consumption
approx. 8 kVA
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
Control voltage DC 24 V

Pneumatic supply:

approx. 1 Nm³/h at 6 - 8 bar

Illustration and dimensions:

(approx., mm)



Découpeuse de dés CC 1000

Les tranches sont déposées sur la bande d'alimentation (en option) en laissant des espaces libres entre elles ou elles y arrivent par une CUT 32.

Il y a alors mesure de la longueur des tranches et détermination de la taille de dé optimale pour éviter au maximum des pertes de découpe.

Les tranches sont ensuite découpées avec les fils verticaux et horizontaux.

CARACTÉRISTIQUES

- Motion Control avec API SOFT intégré
- Construction en balcon
- Bâti de la machine en acier inox.
- Les pièces en contact avec le produit sont fabriquées à partir d'un matériau toléré par les denrées alimentaires. Elles peuvent être démontées sans outil pour être nettoyées.
- Écran tactile pour une utilisation facile et conviviale (en option).
- La machine répond aux directives européennes de sécurité (CE) et aux normes relatives à l'hygiène

OPTION

- Dispositif d'accumulation verticale

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cadence nominale:

70 tranches max./minute

Plage de formats (limites absolues) des tranches :

Longueur max. 85 mm
Largeur max. 110 mm
Hauteur 12 - 20 mm

Dés :

min. 12 x 12 x 12 mm
max. 20 x 20 x 20 mm

Caractéristiques électriques:

Puissance moyenne absorbée env. 8 kVA
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
Tension de commande 24 V DC

Caractéristiques pneumatiques:

env. 1 Nm³/h à 6 - 8 bar

Illustrations et dimensions :

(env., mm)