



CUT Basic

Stückeschneider

Zum Schneiden von Käseriegeln
in Stücke

Portion Cutting Machine

For the cutting of cheese bars
into portions

Diviseur en portions

Pour la découpe de longes en portions

Stückeschneider CUT Basic

ARBEITSWEISE

Bei geöffneter Klappe wird der Käseriegel in den CUT Basic auf die Rollenbahn gegen einen einstellbaren Anschlag gelegt. Durch das Aktivieren eines Lichttasters schließt sich die Klappe selbstständig und der Käse wird zum Schneidmesser transportiert.

Nach dem Schneiden werden die Portionen vom Bediener am Auslaufband abgenommen oder Sie werden an eine Waage bzw. an ein nachfolgendes Band übergeben.

Danach öffnet sich die Klappe selbstständig und der nächste Käseriegel wird eingelegt.

MERKMALE

- Balkonbauweise
- Maschinengehäuse aus Edelstahl
- Multiachssteuerung mit integrierter Soft-SPS
- Die Maschine entspricht den EU-Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygiene
- Touchscreen
- Die Schneidprogramme können für 80 Produktsorten gespeichert werden.

OPTIONEN

- Trimmschnitt vorne
- Niederhalter
- Abstreifer am Messer
- Umwerfer am Messer
- Schneiden mit Ultraschall
- Schneiden von gewichtsoptimierten Portionen
- Modemsupport

TECHNISCHE DATEN

Formatbereich Käseriegel:

Länge	180 - 640 mm
Breite	70 - 200 mm
Höhe	25 - 170 mm
	25 - 140 mm bei Ultraschall

Nennleistung:

max. 100 Messerhübe/min

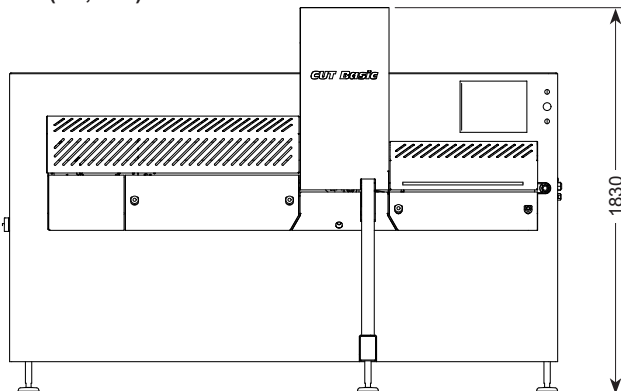
Elektrik:

ca. 7,5 kVA Anschlussleistung,
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,
Steuerungspannung DC 24 V

Pneumatik:

6 - 8 bar Druckluft
ca. 10 NI/min

Maße (ca., mm):



Portion Cutting Machine CUT Basic

MODE OF OPERATION

With the flap open, the cheese bar is placed into the CUT Basic against an adjustable stop plate. By activating a light scanner, the flap closes and the cheese is transported to the cutting blade.

After cutting, the portions removed from the discharge belt by the operator or they are transported to a scales or subsequent conveyor belt.

Then the flap automatically opens once more and the next cheese bar is inserted.

FEATURES

- Cantilever construction
- Machine frame made of stainless steel
- Multi-axis control with integrated soft-PLC
- The machine conforms to EU guidelines for safety (CE) and hygiene regulations
- Touchscreen
- Cutting programmes for up to 80 product types may be stored.

OPTIONS

- Front trim cut
- Holding device
- Scraper at the blade
- Overturning device
- Ultrasound cutting
- Optimised-weight portion cutting
- Modem support

TECHNICAL DATA

Format range of cheese bars:

Length	180 - 640 mm
Width	70 - 200 mm
Height	25 - 170 mm
	25 - 140 mm with ultrasound

Nominal capacity:

max. 100 blade strokes/min

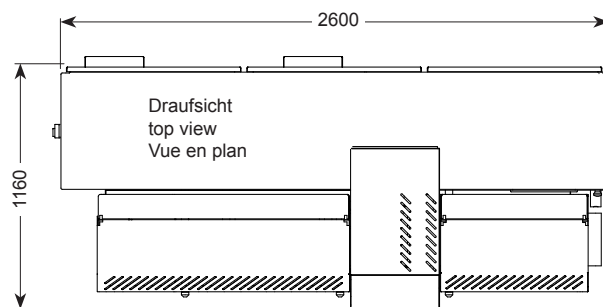
Electric supply:

approx. 7.5 kVA power connection,
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,
control voltage DC 24 V

Pneumatic supply:

6 - 8 bar compressed air,
approx. 10 NI/min

Dimensions (approx., mm) :



Diviseur en portions CUT Basic

FONCTIONNEMENT

Le clapet de la machine est ouvert et la longe de fromage est placée dans le CUT Basic sur le convoyeur à galets contre une butée ajustable. Le clapet se referme dès que la barrière lumineuse est activée par l'opérateur. Le fromage est ensuite transféré vers la lame de découpe.

Les portions sont réceptionnées par l'opérateur ou sont tranférées vers une balance et/ou une bande de transport (non comprises dans les limites de fourniture).

Le clapet s'ouvre ensuite et une nouvelle longe de fromage est déposée.

CARACTÉRISTIQUES

- Construction dite en «balcon».
- Châssis en acier inoxydable.
- Commande à axes multiples avec automate programmable SOFT intégré
- Ecran tactile.
- Machine conforme aux directives européennes en vigueur en matière de sécurité (CE) et aux normes relatives à l'hygiène.
- Mise en mémoire des programmes de découpe pour 80 sortes de produits.

OPTIONS

- Détalonnage à l'avant.
- Dispositif de maintien.
- Racloir.
- Renverseur.
- Découpe à ultrasons.
- Découpe en portions à poids optimisé.
- Support par modem.

DONNÉES TECHNIQUES

Formats admissibles

Longueur	de 180 mm à 640 mm
Largeur	de 70 mm à 200 mm
Hauteur	de 25 à 170 mm
	de 25 à 140 mm découpe à ultrasons

Cadence nominale:

100 levées de la lame/mn maxi.

Electrique:

Puissance connectée d'env. 7,5 kVA;
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,
tension de commande DC 24V.

Pneumatique :

air comprimé de 6 à 8 bars
consommation moyenne d'env. 10 NI/mn.

Dimensions (approximatives, en mm):