



## Vollautomatische Schneidelinie für Fixgewichte u. Portionieren

Art.-Nr.: 3.701.90



Maschine ist für Schneiden von rechteckigen Laiben Käse und Salzlakekäse in Portionen mit fixiertem Gewicht bestimmt.

Funktionsprinzip:

Der rechteckige Käselaiab wird in Startposition gestellt; ein Ausstoßer schiebt ihn in der Sektion für Vorschneiden, wo er in drei fast gleichen Blöcken geschnitten wird; danach wird jeder Block auf dem nächsten Förderer durch einer Waage gemessen. Der gewogene Block wird zur Schneidguillotine transportiert. Während des Transports werden die Form und die Abmessungen von jedem Block durch Lasersensoren gemessen. Mit den gemessenen Parametern rechnet ein Mikroprozessor die Dicke von jeder zu schneidenden Portion. Nach der Guillotine wird jede Portion auf eine Kontrollwaage gewogen und bei Abweichungen von dem angegebenen Gewicht wird diese Portion von Ausscheidvorrichtung abgesondert. Bei dem Salzlakekäse ist das Funktionsprinzip das gleiche, der einzige Unterschied liegt darin, dass der Laib Salzlakekäse wird direkt auf den Förderer mit dem Waage gestellt.

Produkte – Käse und Salzlakekäse.

Maximale Abmessungen des Käselaiabs: 220 x 320 x 150 mm.

Maximaler Gewicht der Portionen: von 150 g bis zu 1000 g.

Leistung – bis zu 60 Portionen in Minute (abhängig von dem Produkt)

Die Linie ist eine Modulkonstruktion und besteht aus:

- C Schneidmodul für Käselaiabe**
- Schneidmaschine für fixiertes Gewicht**
- Kontrollwaage mit Ausscheidvorrichtung**

### **I. Schneidmodul für Käselaibe**

Der Modul dient zum Schneiden von Käse in drei fast gleiche Blöcke.

Der Modul besteht aus:

- Förderer, auf den die Bedienungsperson den Käselaib stellt. Automatisch wird der Laib in Position Schneiden positioniert;
- Fotozellen für Erkennung von dem nächsten Laib;
- Schneidinstrument (Schneidedraht oder Messer); Ausstoßer;
- Steuerung – integriert in der Hauptmaschine;
- Wender des ersten Teils;
- Konstruktion – aus rostfreiem Edelstahl hergestellt, mit Glasperlen behandelt;
- Abmessungen (L x B x H) 800 x 800 x 1364 mm.

### **II. Schneidmaschine für fixiertes Gewicht**

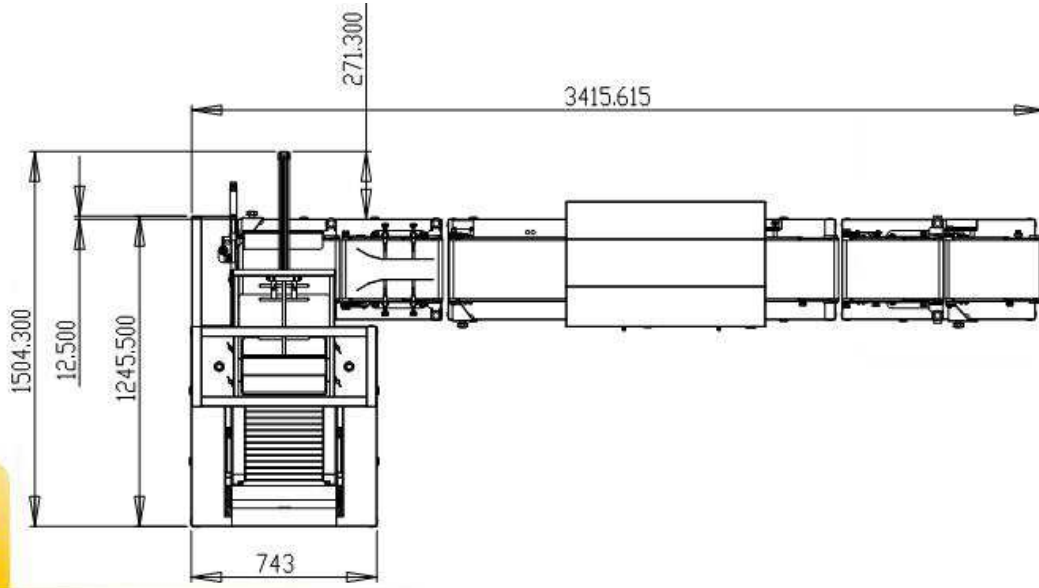
Diese Maschine besteht aus:

- Zufuhrförderer – spezielle Konstruktion für bequeme Reinigung  
Abmessungen (L x B x H) 520 x 400 x 1025 mm; Band des Förderers – Polyurethane; Abmessungen (L x B) 500 x 254 mm; Geschwindigkeit des Bands 6 m/min;
- Waage mit Umfang bis zu 5000 g und Genauigkeit 0.5 g  
Abmessungen (L x B) 400 x 400 mm;  
Kommunikation – MODBUS; Band – Polyurethane; Waage Rucksetzen – manuell und automatisch; Konstruktion – aus rostfreiem Edelstahl hergestellt, mit Glasperlen behandelt;
- Förderband für Positionieren der Stücken;  
Abmessungen (L x B) 700 x 400 mm; Band – Polyurethane;  
3D Scanning – Lasersensoren; Schneidmechanismus – Guillotine-Messer – teflonisiert mit Servoantrieb;
- Steuerung – Delta Holand;
- Display –TFT 7 Inches, 65.000 Farben;
- Software – speziell für den Betrieb der Maschine programmiert, der den Technologievorgang veranschaulicht. Möglichkeit für Angabe von Programmen.
- Anschlussspannung 3 x 400 V, 50Hz
- Installierte Leistung 4 kW
- Luftzufuhr 8 bar
- Ausgang-Förderband Abmessungen (L x B x H) 3100 x 1300 x 1300 mm

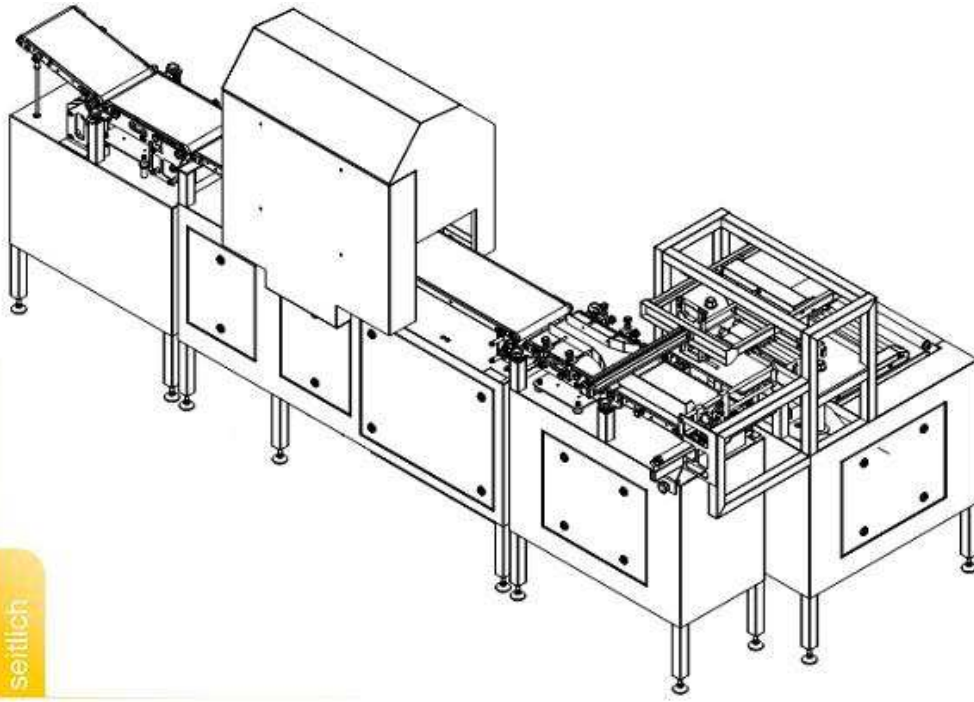
### **III. Kontrollwaage mit Ausscheidevorrichtung**

Sie besteht aus 3 S Förderbändern, die zu dynamischem Wiegen der stückeln dient. Der Umfang der Waage ist bis zu 1000 g, mit Genauigkeit 0,2 g.slices. Waage Rücksetzen – manuell und automatisch; Konstruktion – aus rostfreiem Edelstahl hergestellt, mit Glasperlen behandelt.

von oben



seitlich



vorne

