



Automatic SB-Weight&Cut

Schrägschneider zum gewichtsgenauen Halbieren von Wurst

Ausstattung:

- Steuerung mit Touch Display
- Massenschwerpunktsermittlung über Wiegezellen
- Integrierte Zu- und Abfuhrbänder
- Messerklinge nur 1mm dick und 7mm bzw. 14mm breit
- Messergeschwindigkeit pneumatisch regelbar
- Produktniederhalter pneumatisch regelbar
- Vereinzlungstrichter für manuelle Beschickung
- Stand-Alone-Maschine mit Möglichkeit zur Vernetzung und Integration in eine Produktionslinie
- Beheizter Schaltschrank

Technische Daten

| | |
|---------------------|------------------------|
| Anschlusswert: | 4 kW |
| Betriebsspannung: | 400V AC / 50 Hz |
| Steuerspannung: | 24V DC |
| Schutzklasse: | IP 65 |
| Druckluftanschluss: | Schnellkupplung DN 7,2 |
| Druckluftverbrauch: | 40 l/min |
| Arbeitsdruck: | 6 – 8 bar |
| Geräuschemission: | < 70 dB(A) |
| Abmessungen: | 1.786 x 872 x 1.322 mm |
| Gewicht: | ca. 400 kg |

Vorteile:

- Hohe Leistung durch wechselseitigen Schnitt mit doppelschneidigem Messer
- Präzise Vermessung über Wiegezellen
- Sauberer Schnitt
- Geringe Kraftweinvirkung auf das Produkt
- Modernes Hygienesdesign
- Hohe Betriebssicherheit



Leistungsdaten:

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| Produktkaliber: | Ø 35 - 75 mm |
| Produktlänge: | 190 - 300 mm |
| Kapazität: | 35 - 40 Stk./min, produktabhängig |
| Schnittwinkel: | 45 - 90°, stufenlos verstellbar |
| Zentriergenauigkeit: | ± 2 % |

Technische Änderungen vorbehalten.