Querschneider (Ausstechmaschine)

Schneidemaschinen bzw. Ausstechmaschinen dienen zur Herstellung endgültiger Produktformen wie z. B. Pizza, Samossa oder gefüllten Produkten.

Die Maschinen werden ihren Anforderungen und Erwartungen hergestellt.

Die Messer synchronisieren sich auf ein darunter herlaufendes Teigband bzw. einen gefüllten Teigstreifen und schneiden synchron die gewünschte Form.
Dies kann mit einfachen Messern, mit Messern und Auswerfern oder auch mit einem Ultraschallmesser erfolgen.

Abhängig von den Anforderungen können die Schneidemaschinen mit über 200 Takten schneiden (Arbeitsbreiten bis 1600 mm).

Der Querschneider arbeitet mit max. 80 Takten im Synchronbetrieb. Es können unterschiedliche Produktformen bis zu einer Durchlasshöhe von 80 mm ausgestochen werden.

Verschiedene Walzwerke für individuelle Teigformen lassen sich installieren.

technische Details:

- Länge: 730 mm
- Breite: 1.655 mm
- Höhe: 1.635 mm
- Abwalzgrad: 1,7 : 1

- Spaltverstellung – stufenlos einstellbar: 1 mm bis 60 mm
- Antriebsleistung (KW): 0,75
- Stundenleistung: 2.000 Kg/h