Hochleistungsquerschneider

Die Schneideanlage arbeitet mit 300 Takten/min synchron zur Produktionsgeschwindigkeit. Der Vorteil liegt darin, dass der Schnitt immer im rechten Winkel zum Produkt geschieht.

Es tritt keine Verformung der auszustechenden Produkte auf.

Erzeugnisse, wie beispielsweise Nudelprodukte sowie Teigteilchen können beim Schneiden auch gleichzeitig angedrückt werden. Maultaschen können so z.B. geschlossen und gleichzeitig geschnitten werden.

Ein weiterer Vorteil der Anlage ist die Möglichkeit der Nassreinigung. Der mitlaufende Untertisch bildet als Rahmen mit
dem Messerbalken eine geschlossene Einheit. Der Vorteil liegt darin, dass sich die Schneidkräfte im geschlossenen System befinden und der Spalt zwischen Messer und Tisch immer konstant ist.

Technische Daten:

Geschwindigkeit: 300 Takte/min bei Synchronlauf
Nutzbare Schnitthöhe: 80 mm
Arbeitsbreite: variabel
Mitlauf max. 70 mm
Schneiden durch Kurbelantrieb
Mitlauf durch Linearantrieb (Servo)
Leistung: 18 000 Schnitte/h * Anzahl der Reihen