



## MANUELLE SCHNEIDEINHEIT MSE 441

Formen und Schneiden im einem Schritt

### VORTEILE

- **Manuelle Lösung zum Formen und Schneiden von verschiedensten Lebensmitteln**
- **Vielfältige Formgebung durch Auswahl an wechselbaren Formateinsätzen**
- **Modulare Systemlösung in Verbindung mit Portioniermaschine (VF)**
- **Kostenreduzierung durch Teilautomatisierung der Produktion**
- **Exakte Portionierung und grammgenaues Gewicht pro Produkt**
- **Einfache und schnelle Nassreinigung des Systems im Wash-Down-Verfahren**
- **Optimale Hygienebedingungen durch High-End Hygienic Design**
- **Schneller Rationalisierungseffekt durch einfache Bedienung**

Die Manuelle Schneideinheit MSE 441 ist in Verbindung mit einer Portioniermaschine VF 800 oder VF 600 hervorragend zur Herstellung von geformten Lebensmittelprodukten geeignet. Ob Fleischmassen, Teige, gemüse- oder fruchthaltige Massen oder andere pastöse oder viskose Konsistenzen – der Spielraum für grammgenau portionierte, geformte und geschnittene Produkte ist immens.

Bei dieser modular aufgebauten Lösung wird die Produktmasse von der Portioniermaschine VF 800 oder VF 600 vorportioniert und der Manuellen Schneidvorrichtung MSE 441 zugeführt. Die Formgebung erfolgt über einen Formateinsatz. Das Schneiden ist wahlweise, entsprechend der Produktmasse, über ein manuell betriebenes Messer oder einen Drahtschneider möglich. Die Handhabung des Messers erfolgt einfach im „Flip Flop-Modus“. Die Umrüstung der formgebenden Teile ist einfach plug and play ohne jegliches Werkzeug möglich.

#### TECHNISCHE DATEN

- Formblock als Aufsteckmodul
- Formateinsätze in 30/40/50/60/70/80 mm Ø verfügbar (Standard)
- Messerbetrieb im „Flip-Flop Modus“
- Werkzeuglose Montage

#### ZUBEHÖROPTION

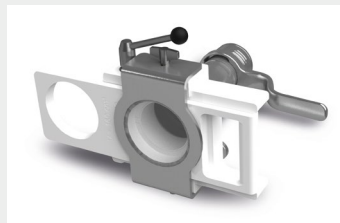
- Drahtschneider
- Formateinsätze für verschiedene Produktformen, z.B. rechteckig für Müsliriegel

#### BURGER MODUL

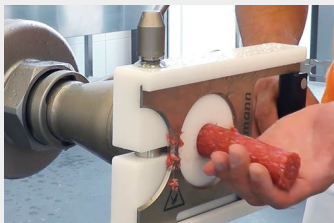
Das Burger Modul kann optional für die handwerkliche Produktion von Burger Patties eingesetzt werden. Mit Portionieren, Formen und Trennen in einem Schritt sind grammgenaue und formschöne Burger einfach und effizient herstellbar.



MSE 441 Standardausführung



MSE 441 Burger Modul



#### PRODUKTBEISPIELE

- Fleisch-Produkte (Burger, Cevapcici, Hackfleisch-Spieß...)
- Brot (Weizen-, Misch-, Roggen-, Vollkornbrot, Brot glutenfrei)
- Backwaren (Kekse, Brioche, Hefezopf, Rosinenbrot, Früchtebrot, Produkte glutenfrei ...)
- Molkerei-Produkte (Käsesticks, Butterscheiben, Käsetaler...)
- Vegetarische/Vegane Produkte (Tofuprodukte, Gemüsesticks, Bio-Laibchen, Riegel...)
- Süßwaren (Konfekt, Fruchtpaste, Fruchtwürfel, Marzipanprodukte...)

