



SCHNEIDEINHEIT SE 442

Multifunktionale Schneideinheit mit hohen Teilleistungen zur Herstellung eines breiten Produktsortiments.

VORTEILE

- **Effiziente und wirtschaftliche Produktion** durch hohe Teil- und Portionierleistung
- **Flexible Kombination** mit allen Portionierern der VF 600 B Serie
- **Breites Produktspektrum** durch wechselbare Formatsätze im Schneidkopf
- **Hohe Flexibilität** durch modularen Aufbau in Verbindung mit kürzesten Umrüstzeiten
- **Kurze Reinigungszeiten** durch schnelle, komplette Demontage aller produktführenden Teile
- **Erfüllung höchster Hygienestandards** durch vollständige Strahlwasserreinigung
- **High End Hygienic Design**

Die Schneideinheit SE 442 teilt Teige in Verbindung mit einer VF 600 B-Portioniermaschine und ist für Backwarenhersteller, die ein großes Produktsortiment über eine multifunktionale Schneideinheit teilen oder portionieren wollen, bestens geeignet. Dabei können hohe Teilleistungen pro Stunde erreicht werden. Durch den modularen Aufbau ergeben sich sehr kurze Umrüstzeiten. Ein besonderes Augenmerk wurde bei der Entwicklung auf das Hygienic Design SE 442 gelegt.

Effiziente und gewichtsgenaue Teigportionierung:

Die SE 442 kann zum Teilen von Teigen verschiedenster Konsistenzen multifunktional eingesetzt werden. Hierbei wird der Teig von einer Portioniermaschine der VF 600 B Serie vorportioniert und zur Expansionskammer im Schneidkopf des SE 442 gefördert. Durch Signalgabe teilt das Messer nach Erreichen des vorgewählten Gewichts (Volumen) das Teigstück ab. Über das Transportband wird das portionierte Teigstück dem nächsten Prozessschritt zugeführt.

LEISTUNGSDATEN UND TECHNISCHE DATEN

- Teilleistung bis zu 200 Port./min.
(abhängig von Teigeinlage, Teigbeschaffenheit und Portionierer-Typ)
- Formateinsätze im Schneidkopf wählbar 10 - 100 mm Ø.
100mm Ø Standardformateinsatz bei Auslieferung
- Pneumatischer Messerantrieb
- Transportband:
 - höhenverstellbar (Einstellbereich 600 – 1000 mm)
 - Winkelverstellung bis 20° möglich
 - Bandbreite 280 mm
 - Geschwindigkeit 0,033 – 0,5 m / Sek.
- CE Sicherheit durch Abdeckung und Anbaukontrolle an Expansionskammer

Optionales Zubehör für Produktvielfalt

- Wählbare Formateinsätze von 10 – 100 mm Ø
- Transportband mit verschiedenen Oberflächen



- ← 1: VF 620 B mit SE 442
- ← 2: SE 442 flexibel einsetzbar
- ← 3: Modularer Aufbau
- ← 4: Einfache Reinigung mit Niederdruckgeräten



ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Bestimmte Weizenteige
z.B. Pizzateig Ball & Pressverfahren, Catering Baguettes
- Glutenfreie Back- und Feinbackwaren
- American Cookies
- Riegel und Snackprodukte
- Portionierung von Mürbeteig, Cookie-Teig, Butter, Marzipan und vielem mehr

