



SCHNEIDEINHEIT SE 442

Multifunktionelle Schneideinheit für vielfältige Anwendungen

VORTEILE

- **Effiziente Teigteil-Lösung aus Portioniermaschine (VF) mit Schneideinheit SE 442**
- **Multifunktionale und modular aufgebaute Form- und Schneideinheit**
- **Breites Verarbeitungsspektrum von verschiedenen Teigen**
- **Großer Gewichtsbereich von 10 g – 10.000 g frei wählbar**
- **Kostensparnis durch öl-loses Produktionsprinzip**
- **Exzellente Gewichtsgenauigkeit bei hoher Teigteil-Leistung**
- **Höchste Hygienestandards durch volle Wash-down-Fähigkeit und Hygienic Design**

Die Schneideinheit SE 442 teilt Teige in Verbindung mit einer Portioniermaschine VF 800 oder VF 600 B. Sie ist multifunktional und somit für ein großes Produktsortiment bestens geeignet. Durch den modularen Aufbau ergeben sich bei Produktwechsel nur sehr kurze Umrüstzeiten. Eine hohe Produktivität ist durch hohe Teileleistungen pro Stunde garantiert.

Die Teigteilung über die SE 442 erfolgt effizient und gewichtsgenau. Sie kann zum Teilen von Teigen verschiedenster Konsistenzen multifunktional eingesetzt werden. Hierbei wird der Teig von einer Portioniermaschine der VF 600 B oder VF 800 Serie vorportioniert und zur Expansionskammer im Schneidkopf der SE 442 gefördert. Durch Signalgabe teilt das Messer nach Erreichen des vorgewählten Gewichts (Volumen) das Teigstück exakt ab. Über ein Transportband wird das portionierte Teigstück dem nächsten Prozessschritt zugeführt.

LEISTUNGSDATEN UND TECHNISCHE DATEN

- Formateinsätze im Schneidkopf wählbar 30 - 100 mm Ø (Standardformateinsatz 100 mm Ø)
- Pneumatischer Messerantrieb
- Transportband:
 - höhenverstellbar (Einstellbereich 600 – 1000 mm)
 - Winkelverstellung bis 20° möglich
 - Bandbreite 280 mm
 - Geschwindigkeit 0,033 – 0,5 m / Sek.
- Sichere CE-konforme Ausführung

Zubehöroption

- Wählbare Formateinsätze von 30 – 100 mm Ø
- Transportband mit verschiedenen Oberflächen
- Bandbeölung/Messerbeölung
- Drahtschneider



PRODUKTBEISPIELE

- Toast/Sandwichbrot, Baguettes, Pizza balls (Ball & Pressverfahren)
- Weizenmischbrot, Roggenbrot, Mehrkornbrot, Brioche, Hefezopf
- Glutenfreie Back- und Feinbackwaren
- American Cookies
- Riegel und Snackprodukte
- Mürbeteig, Cookie-Teig, Butter und mehr

