



## SCHNEIDEINHEIT SE 443

Systemlösung zur Herstellung von Kastenbrotten

### VORTEILE

- Effiziente Teigteillösung aus Portioniermaschine (VF) mit Schneideinheit SE 443
- Vielfältige Produkte wie Vollkornbrote, Roggenbrote, Proteinbrote oder glutenfreie Produkte
- Dosieren von Teigstücken (auch niedrig viskos) direkt in Formverbände
- Befüllen langer Backkästen mit Teig oder Masse
- Kostenersparnis durch öl-loses Produktionsprinzip
- Exzellente Gewichtsgenauigkeit bei hoher Teigteil-Leistung
- Höchste Hygienestandards durch volle Wash-down-Fähigkeit und Hygienic Design

Die Schneideinheit SE 443 ist in Verbindung mit einer Portioniermaschine VF 800 oder VF 600 B hervorragend zur Herstellung von Kastenbrot geeignet. Prädestinierte Brotsorten sind Vollkornbrote (Roggen, Weizen, Dinkel) oder Roggen- und Roggenmischbrote (mit einem Roggenanteil von 70% und darüber). Weitere Produkte sind Teige mit niedriger Viskosität, glutenfreie Brotteige mit niedriger Teigviskosität oder spezielle Brote, wie Fruchtbrot, Borodino-Brot und mehr.

Der modulare Aufbau der Systemlösung bietet die Möglichkeit, Teigstücke direkt in Formverbände zu teilen oder über den Füllmodus lange Backkästen mit Teig oder Massen punktgenau zu befüllen. Außerdem ist die Teigdosisierung auf ein durchgängiges Band möglich. Anwendungstechnische und wirtschaftliche Vorteile sind das ölfreie Produktionsprinzip und hohe Teilleistungen pro Minute verbunden mit einer exakten Gewichtsgenauigkeit.

## LEISTUNGSDATEN UND TECHNISCHE DATEN

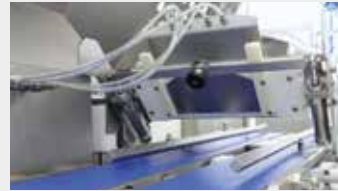
- Produktvarianten von Kastenbrot in verschiedenen Längen
- Teilleistung bis zu 40 Portionen pro Minute  
(abhängig von der gewählten Teigeinlage, Teigkonsistenz und des zum Einsatz kommenden Teigteilers)
- Produktdosisierung auf durchgängiges Band  
(für rundum bestreute Produkte)
- Pneumatisch angetriebene Schneidvorrichtung
- Flexibilität durch Schneidkopf-Winkelverstellung (30°- 50°)
- Formatauslassblende max. 300 mm (Füllbreite)
- Backformen Auslegung für SE 443  
Breite: 100 – 400 mm (quer zur Transportbandförderrichtung)  
Höhe: 90 – 150 mm  
Länge: 110 – 1.000 mm (in Transportbandförderrichtung)  
Formkastenbreite max. 400 mm

### Zubehöroption

- Formatauslassblende kundenspezifisch angepasst

### Prozessoption

- Bemehler zum Bestreuen der Kastenbrote



## PRODUKTBEISPIELE

- Vollkorn-, Roggen-, Weizen- und Dinkelbrot
- Roggenbrote wie z.B. Roggenmischbrot
- Glutenfreie Kastenbrote
- Dänisches Roggenbrot, Borodino Brot
- Spezialbrote wie z.B. Fruchtbrot

