



RÜCKZUGSBAND RB 371

EFFEKTIVES PRODUKTHANDLING
MIT DEM RÜCKZUGSBAND RB 371



Burger, Hackfleisch, Ribburger, Cevapcici, Kebab, Frikadellen,
Frischkäsescheiben (verpackt in Schalen)

Produzenten von geformten Produkten, von portionierten Produkten (z.B. Hackfleisch) oder auch geteilten Produkten (z. B. Teiganwendungen) profitieren vom effektiven Produkthandling mit dem Rückzugsband RB 371. Das Einlegen der Produkte in Primärverpackungen wie Schalen oder die Übergabe auf Folgesysteme wie beispielsweise Froster, Bratstraßen, Fritteusen oder auch sonstige Bandsysteme, ist prozesssicher möglich.

IHRE VORTEILE

- Prozesssicheres und flexibles Produkthandling mit wahlweisem Einlegen in Schalen oder Ablage auf weiterführende Bänder oder Folgesysteme
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten durch vielfältige Einlege- und Ablagemuster, wie beispielsweise Stapeln oder Schindeln
- Einfache Synchronisation und Bedienung durch zentrale und vernetzte Handtmann Steuerung, optional Steuerung der Gesamtlinie über 12,1" Farb-Touchdisplay
- Kontinuierlicher und wirtschaftlicher Gesamtprozess dank integrierter Qualitätsüberwachung inklusive Kontrolle der Produktlängen und gezielter Ausschleusung
- Offene Maschinengestaltung in hygienegerechtem, glattflächigem Design mit bester Zugänglichkeit und einfachster Reinigung

AUTOMATISCHES EIN- ODER ABLEGEN VON PRODUKTEN IN VERPACKUNGEN, AUF BÄNDER UND FOLGESYSTEME

Prozesssicheres und vielseitiges Produkthandling

Für das prozesssichere Einlegen von Produkten in Primärverpackungen wie Schalen oder für die Ablage von Produkten auf Folgesysteme ist das 250 mm breite Rückzugsband mit einer Hublänge von 650 mm perfekt geeignet. Für die Übergabe in Schalenverpackungen integriert sich das RB 371 ideal in das modulare Handtmann Transfersystem und für die Ablage von Produkten auf Folgesysteme, wie z.B. Froster, Bratstraßen, Fritteusen, Backstraßen oder andere Bandsysteme erleichtern integrierte Signalschnittstellen eine einfache Synchronisation.

Flexible Anwendungen mit vielfältigen Ablagemustern

Sowohl beim Prozess mit Schalenzuführung und Einlegen in Schalen als auch in Verbindung mit Folgesystemen sind unterschiedlichste Ablagemuster der Produkte möglich. Prozesssicher ist sowohl das Stapeln als auch das Schindeln der zu verarbeitenden Produkte schonend möglich.

Einfache Synchronisation und Bedienung in Komplettlösungen

Das RB 371 ist in die zentrale und vernetzte Handtmann Steuerung integriert, was für eine perfekte Synchronisation und einfachste Bedienung der Module sorgt. Optional bietet es die Möglichkeit der Steuerung der Gesamtlinie über ein 12,1" Farb-Touchdisplay mit exklusiver Handtmann-Bedienoberfläche. Die integrierte Qualitätsüberwachung inklusive Kontrolle der Produktlängen und gezielter Ausschleusung sichert einen kontinuierlichen und wirtschaftlichen Gesamtprozess.



OPTIONEN:

- 12,1" Farb-Touchdisplay mit exklusiver Handtmann-Bedienoberfläche zur Bedienung der Gesamtlinie
- Ankopplung zu ZB 375 (für Kombination mit Transfersystem zwingend erforderlich)
- Sonderspannungen: 200 V, 220 V, 240 V, 480 V, 575 V

PRODUKTBEISPIELE:

- Burger
- Hackfleisch
- Ribburger
- Cevapcici
- Frikadellen
- Pizzateig
- Cookies
- Frischkäse

TECHNISCHE DATEN:

Kategorie	Leistungsausprägung
Technische Voraussetzung des VF	VF 800: PCM / VF 600: min. PCK4
Betriebsspannung	380 – 440V (Sonderspannungen: 200, 220, 240, 480, 575 V)
Anschlussleistung	3,5 kW
Sicherheitskategorie	PLd
Leistung	bis zu 200 Portionen pro Minute
Bandbreite	250 mm
Minimale Produkthöhe	10 mm
Produktlänge	min. 50 mm
Auslaufhöhe / Übergabehöhe	min. 970 mm – max. 1170 mm
Maschinenlänge	1530 mm/eingefahren - 2160 mm/ausgefahren
Maschinenbreite	669 mm/Haube geschlossen – 827 mm/Haube geöffnet