



Kurzbeschreibung der NDT CCM Käseschneidemaschine



Fortschrittliches Ultraschall-Schneidsystem mit Servozylindern und Servomotoren für extreme Genauigkeit, Geschwindigkeit und flexible Funktionen.

Quadratische Käseblöcke:	<i>Maximale Abmessungen 150x150x500mm</i>
Schneiden/Scheibe Schneiden:	<i>Schneiden von Stücken von 100 g bis 2.000 g Scheiben von 1-2 mm und mehr</i>
Gewichtsgenauigkeit:	<i>+/- 0,5-1,0%</i>
Kapazitätsbeispiel:	<i>Schneiden von 60 stück 200 g pro Minute</i>

- ✓ Hochhygienisches Design in Edelstahl
- ✓ Getriebemotoren und Aktuatoren aus Edelstahl
- ✓ Die Maschine komplett in IP67 / 69
- ✓ Vollautomatisch
- ✓ Flexibler Bereich des Schneidens
- ✓ Doppelte Zuführförderer
- ✓ Einzelauslassförderer
- ✓ „Pusher“ für Käse außerhalb des Gewichtsbereichs
- ✓ Einstellbare Empfängerförderer vom Schneiden
- ✓ 22-Zoll-Farb-Touchpanel, am beweglichen Arm installiert
- ✓ Flexible Software für mehrere Anpassungen
- ✓ Vollständige Chargen- und Stückregistrierung für die vollständige Qualitätsverfolgung
- ✓ Statistik
- ✓ Kommunikation über ProfiNet
- ✓ Kompaktes Design, nur 1,3m x 2,3m Grundfläche
- ✓ Fernwartung und -überwachung einschließlich Kameraüberwachung
- ✓ Nur Anschluss von 3x380VAC + N + G 4,2 kW.
- ✓ Verbrauch ca. 2,5 kW