

Машина для нарезания сыра
KMS 450



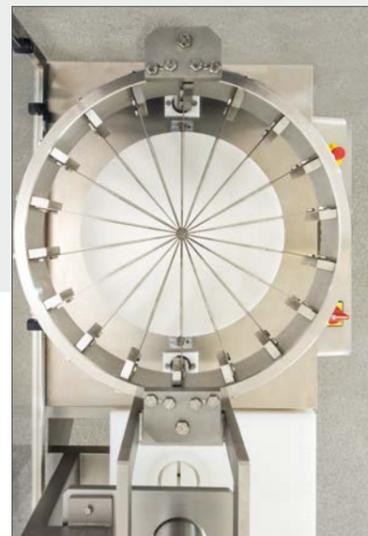
Отличительные черты конструкции

Простота конструкции, электромеханический шпиндельный привод, полированные направляющие валы, подшипники большого размера и гигиеничный дизайн корпуса машины гарантируют долгий срок службы и минимум ухода. Ножевые комплекты с легко заменяемыми ножевыми вставками из нержавеющей стали.

Специальное исполнение

Отводящий ленточный транспортер. Сыр кладется на ножевой комплект, а сверху опускается вспомогательный блок и продавливает сыр сквозь набор ножей на отводящий ленточный транспортер. Производительность: примерно 4 – 5 тактов/мин.

Установленный штанцевый прес для вырезания середины сыра. Легко заменяемый инструмент для вырезания середины. Размер вырезаемой середины определяется числом порций. Преимущество: за один рабочий такт производится и вырезание середины, и разделение ее на порции.



Машина для нарезания сыра KMS 450



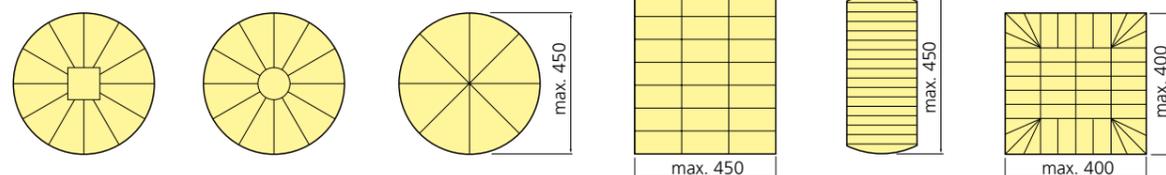
Технические данные

Ширина	740 мм
Длина	840 мм
Общая высота	1400 мм
Эл. подключение	400 В, 50/60 Гц, 3 фазы, N, PE
Суммарная мощность	мин. 2,5 кВт, (в зависимости от оснащения)

(фирма оставляет за собой право вносить технические изменения)

Формы вырезаемой середины:

Максимальная высота сыра: 250 мм



Область применения и описание работы машины

Машина для нарезания сыра KMS 450 применяется для нарезания твердого или мягкого сыра за один рабочий такт, с помощью набора ножей или проволоки на сегментные или прямоугольные куски.

Концепция машины позволяет одному оператору нарезать до 3 головок сыра в минуту. Оператор кладет сыр на рабочий стол, нажимает пусковые кнопки (для безопасности двумя руками). Комплект ножей проходит через сыр. Нарезанные куски снимаются и при нажатии коленного рычага ножевой комплект самостоятельно возвращается в исходное положение. Производительность: примерно 3 такта/мин.