Your Partner in Food Cutting

holac®

CS 28-2D

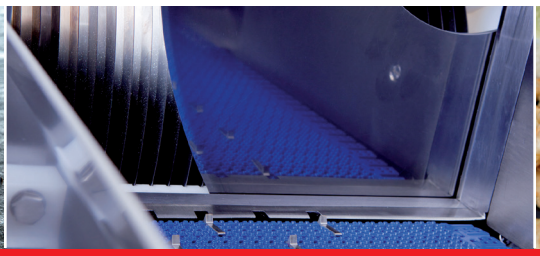
Inline Schneidsystem für frische Produkte

Die perfekte Lösung zum kontinuierlichen zwei dimensionalen Schneiden von weichen Produkten. Mit seinem 2D-Schneidsystem bestehend aus Rundmesser und nachgeschalteter Messerwalze ist der CS 28-2D flexibel einsetzbar.
Typische Anwendungen sind z.B. das Schneiden von gekochten oder frischen Geflügelprodukten oder aber auch der Einsatz als Vorschneider bei der Fleisch-Standardisierung oder das Vorwürfeln von Käse für die weitere Verarbeitung.

PRODUKTMERKMALE:

» kontinuierliche Produktzufuhr über Zufuhrband
» regelbare Bandgeschwindigkeit und Messerdrehzahl
» Touchscreen
» druckloser 2D-Schnitt
» Werkzeugwagen für Streifenmessersatz

Technische Daten	CS 28-2D
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 350/700 min^{-1}
Beladedimension B x H	Max. 280 x 160 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	6,5 kW
Gewicht	1.190 kg
L x B x H	2.225 x 2.460 x 1.510 mm
Ausgabeband	Ja



holac Maschinenbau GmbH | Am Rotbühl 5 | 89564 Nattheim | Germany | Telefon +49 7321 / 9645-0 | E-Mail info@holac.de
www.holac.de