

Your Partner in Food Cutting

holac[®]



Your Partner in Food Cutting



SCHNEIDETECHNIK VOM EXPERTEN



MADE IN GERMANY

Innovative Lösungen für die Herausforderungen der Lebensmittelbranche

Jahrzehntelange Erfahrung

Die holac Maschinenbau GmbH perfektioniert seit über 75 Jahren die maschinelle Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Käse, Fisch sowie Gemüse und anderen vegetarischen und veganen Lebensmitteln. Durch unser starkes Händlernetzwerk stehen Ihnen unsere Produkte und unser Service weltweit zur Verfügung.

Spitzentechnik aus Baden-Württemberg

Mit welcher Maschine von holac Sie auch arbeiten: Sie haben die Sicherheit, dass sie an unserem Standort Nattheim entwickelt und produziert wurde. Nur so können wir Ihnen Erfolgsfaktoren wie Robustheit, Langlebigkeit, Individualität, Effektivität und Wertbeständigkeit gewährleisten.

Ihre Anforderungen im Fokus




































































































Unsere Kunden haben höchste Ansprüche an Präzision und Zuverlässigkeit. Wir haben uns ganz auf die Schneidetechnik spezialisiert, um Ihnen in dieser Disziplin Höchstleistung bieten zu können. Damit Ihre holac Maschine optimal auf Ihr Business zugeschnitten ist, realisieren wir individuelle Wünsche mit den gleich hohen Qualitätsmaßstäben, die wir auch an jedes Serienmodell anlegen.

Bereit für die Industrie 4.0

Es ist unser Ziel, Sie jederzeit mit den neuesten Technologien zu unterstützen – vom Top-Werkzeug für den exzellenten Schnitt bis hin zur reibungslosen Integration Ihrer Schneidemaschine in die digitalen, zentral gesteuerten Produktionsabläufe der Industrie 4.0.



Maschinen- und Anwendungsübersicht

Programm	Maschinentyp	Anwendungen	Handwerk • / Industrie ✓	Empfohlener Verarbeitungsbereich*	Seite
Übersicht					4
Beladungssystematik					5
Vielzweckschneider	Cubixx 100	    	•	+4°C – -2°C*	6
	Cubixx 100 L	    	•	+4°C – -2°C*	7
	Cubixx 100 CX	    	•	+4°C – -2°C*	8
	Cubixx 100 LP	    	•	+4°C – -2°C*	9
	Cubixx 120 CE	    	•	+4°C – -3°C*	10
	Cubixx 120	    	•	+4°C – -3°C*	11
	Cubixx 120 U / LP	    	✓	+4°C – -3°C*	12
	Cubixx 150 LP	    	✓	+4°C – -3°C*	13
	VA 125 N	    	✓	+4°C – -6°C*	14
	VA 150 N/G	    	✓	+4°C – -9°C*	15
	Maxx 116 U / LP	    	✓	+4°C – -6°C*	16
	Maxx 150 LP	    	✓	+4°C – -9°C*	17
Übersicht					20
Scheibenschneider	Sect 200 / Sect 230	    	•	+4°C – -4°C*	21
	Sect 230 TC	    	✓	+4°C – -4°C*	22
	Sect 360 TC	    	✓	+4°C – -4°C*	23
	Sect 230 STC / Sect 360 STC	    	✓	+4°C – -4°C*	24
	Sect 28 CT	    	✓	+4°C – -4°C*	25
Übersicht					26
Vorschneider	WS 150 L	   	✓	+10°C – 0°C*	27
Streifenschneider	BS 28	   	✓	-5°C – -12°C*	28
	CS 28-2D	   	✓	+4°C – -2°C*	29
Übersicht					32
Käseschneider	Cheesixx		✓		33
	Cheesmaxx 200		✓		34
Sonderformen					36
Werkzeugübersicht					37
Bandübersicht / Zubehör					38

*produktabhängig





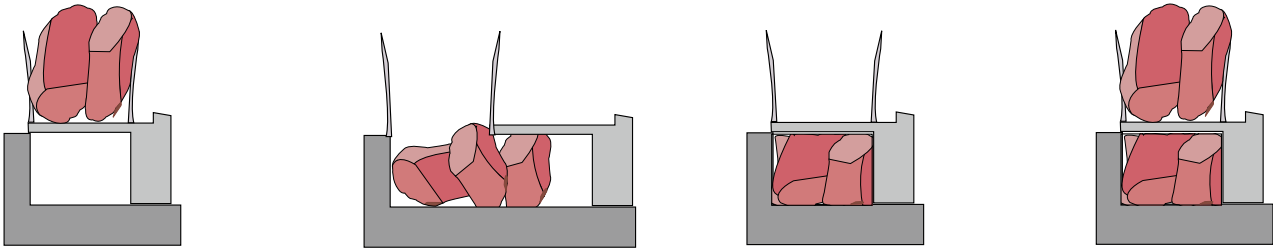
Maschinenübersicht

Maschine	Schnittleistung (kg/h)	Beladimension B x H x L (mm)	Vorschub (mm)	Installierte Leistung (kW)	Gewicht (kg)	L x B x H (mm)	Schneidgatter (mm)	Beladung	Trichter	Ausgabeband	bewegliche Seitenwand	Quermesser
Cubixx 100	Max. 1.300	100 x 100 x 290	1-35	2,8	220	1.165 x 635 x 1.140	4 x 4 - 50 x 50	manuell	-	Option	Nein	Nein
Cubixx 100 LCE	Max. 1.600	100 x 100 x 400	1-35	2,8	250	1.365 x 635 x 1.140	4 x 4 - 50 x 50	manuell	-	Option	Nein	Nein
Cubixx 100 L	Max. 1.600	100 x 100 x 400	1-35	2,8	250	1.365 x 635 x 1.140	4 x 4 - 50 x 50	manuell	-	Option	Nein	Nein
Cubixx 100 CX	Max. 2.000	100 x 100 x 500	1-35	2,8	310	1.610 x 725 x 1.185	4 x 4 - 50 x 50	manuell	-	Option	manuell	Nein
Cubixx 100 LP	Max. 2.000	100 x 100 x 510	1-35	3,3	500	1.965 x 1.145 x 1.960	5 x 5 - 50 x 50	manuell oder mit Band	✓	Option	hydraulisch	hydraulisch
Cubixx 120 CE	Max. 2.800	120 x 120 x 550	1-40	8,0	700	1.885 x 1.655 x 1.230	4 x 4 - 60 x 60	manuell	-	Ja	manuell	Nein
Cubixx 120	Max. 2.800	120 x 120 x 550	1-40	8,0	700	1.885 x 1.655 x 1.230	4 x 4 - 60 x 60	manuell	-	Ja	manuell	Nein
Cubixx 120 U	Max. 2.800	120 x 120 x 550	1-40	8,5	850	1.885 x 1.730 x 1.990	4 x 4 - 60 x 60	manuell oder mit Band	✓	Ja	Nein	hydraulisch
Cubixx 120 LP	Max. 2.800	120 x 120 x 550	1-40	8,5	900	1.885 x 1.730 x 1.970	4 x 4 - 60 x 60	manuell, Band oder HE	✓	Ja	hydraulisch	hydraulisch
Cubixx 150 LP	Max. 4.800	150 x 150 x 610	1-40	15,0	1.100	2.190 x 1.935 x 1.920	5 x 5 - 75 x 75	manuell, Band oder HE	✓	Ja	hydraulisch	hydraulisch
VA 125 N	Max. 2.800	116 x 116 x 535	1-40	10,5	1.200	2.150 x 1.700 x 2.150	4 x 4 - 58 x 58	manuell, Band oder HE	✓	Option	hydraulisch	hydraulisch
VA 125 NHE	Max. 2.800	116 x 116 x 535	1-40	12,0	1.400	3.350 x 1.700 x 2.900	4 x 4 - 58 x 58	integr. Hebe-Kippeinrichtung	✓	Option	hydraulisch	hydraulisch
VA 150 N	Max. 4.500	150 x 150 x 610	1-40	14,5	1.650	2.500 x 1.800 x 2.400	6 x 6 - 75 x 75	manuell, Band oder HE	✓	Option	hydraulisch	hydraulisch
VA 150 G	Max. 3.200	150 x 150 x 610	1-40	14,5	1.700	2.500 x 1.800 x 2.400	6 x 6 - 75 x 75	manuell, Band oder HE	✓	Option	hydraulisch	hydraulisch
Maxx 116 U	Max. 2.300	116 x 116 x 520	1-40	10,5	1.050	2.020 x 1.695 x 2.075	4 x 4 - 58 x 58	manuell oder mit Band	✓	Ja	Nein	hydraulisch
Maxx 116 LP	Max. 2.800	116 x 116 x 535	1-40	11,0	1.150	2.020 x 1.835 x 1.995	4 x 4 - 58 x 58	manuell, Band oder HE	✓	Ja	hydraulisch	hydraulisch
Maxx 150 LP	Max. 3.200	150 x 150 x 610	1-40	15,0	1.650	2.685 x 2.170 x 1.960	6 x 6 - 75 x 75	manuell, Band oder HE	✓	Ja	hydraulisch	hydraulisch

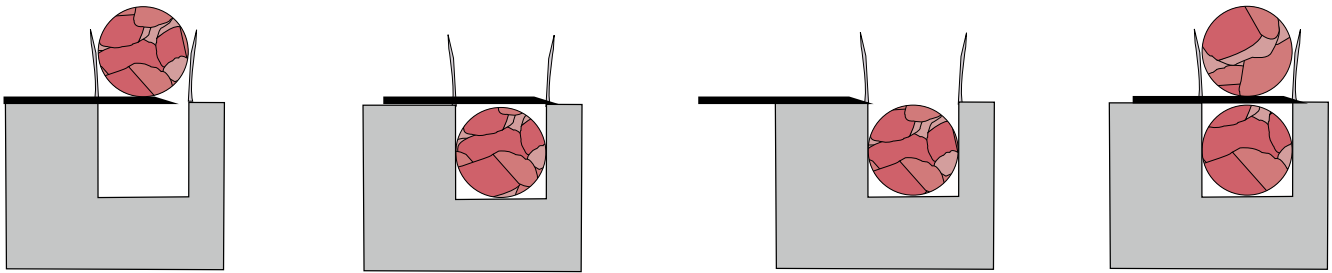


Beladungssystematik

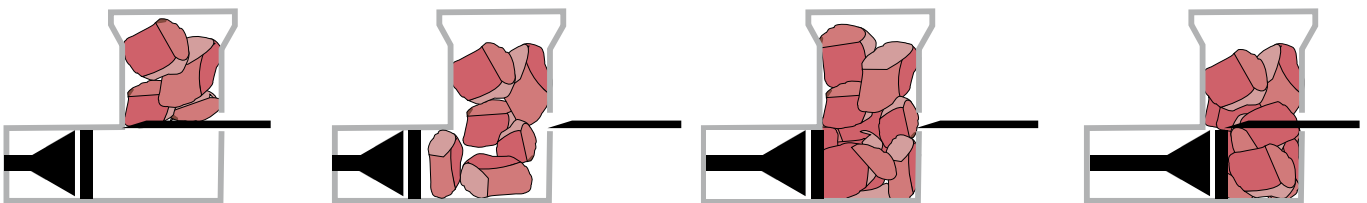
Cubixx 120



Cubixx 120 U Maxx 116 U



Cubixx 120 LP / Cubixx 150 LP Maxx 116 LP / Maxx 150 LP VA 125 / VA 150 N/G



CUBIXX 100

Kleiner Vielzweckschneider mit großer Technik

Der Cubixx 100 ist der kleinste Vielzweckschneider aus dem holac-Programm. Er besticht durch eine einfache Bedienung und die optimal arbeitende Technik der großen Vielzweckschneider.



PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » Magazinverschluss mit Pressblock von oben
- » 3-stufige Längsvorpressung
- » THC-System*
- » kompakte Bauart, fahrbar
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere 4-Punkt Gatterfixierung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 100	Cubixx 100 LCE
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 1.300 kg/h	Max. 1.600 kg/h
Beladedimension B x H x L	100 x 100 x 290 mm	100 x 100 x 400 mm
Vorschub	1-35 mm	1-35 mm
Installierte Leistung	2,8 kW	2,8 kW
Gewicht	220 kg	250 kg
L x B x H	1.165 x 635 x 1.140 mm	1.365 x 635 x 1.140 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 50 x 50 mm	4 x 4 mm - 50 x 50 mm



CUBIXX 100 L



Multitalent für die unterschiedlichsten Anwendungen

Der Cubixx 100 L besticht primär durch seine flexiblen Einsatzmöglichkeiten: Gleich ob Gulaschwüfel, Geschnetzertes, Schinkenstreifen oder geraspelter Käse – der Cubixx 100 L erledigt souverän alle an ihn gestellten Anforderungen.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » Magazin mit Pressblock von oben
- » individuelle, stufenlose Längsvorpressung
- » Touchscreen
- » THC-System*
- » kompakte Bauart, fahrbar
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere 4-Punkt Gatterfixierung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 100 L
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 1.600 kg/h
Beladedimension B x H x L	100 x 100 x 400 mm
Vorschub	1-35 mm
Installierte Leistung	2,8 kW
Gewicht	250 kg
L x B x H	1.365 x 635 x 1.140 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 50 x 50 mm





CUBIXX 100 CX

Kleiner Halbautomat mit innovativer Beschickung

Der Cubixx 100 CX ist der kleinste Vielzweckschneider aus der Halbautomaten-Produktgruppe. Seine Flexibilität und innovative Beschickung machen ihn zum idealen Werkzeug beim Schneiden von frischem Fleisch. Mit seinem seitlichen Schieber bewältigt er problemlos auch große Produktstücke.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » Magazin mit Pressblock von oben
- » seitliche Vorpressung über Beschickungsschieber
- » individuelle, stufenlose Längsvorpressung
- » Vorfüllkammer
- » THC-System*
- » Touchscreen
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere 4-Punkt Gatterfixierung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 100 CX
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.000 kg/h
Beladedimension B x H x L	100 x 100 x 500 mm
Vorschub	1-35 mm
Installierte Leistung	2,8 kW
Gewicht	310 kg
L x B x H	1.610 x 725 x 1.185 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 50 x 50 mm



CUBIXX 100 LP

Kleinster vollautomatischer Vielweckschneider

Der Cubixx 100 LP ist der kleinste vollautomatische Vielweckschneider basiert auf der tausendfach bewährten Technik der zuverlässigen Cubixx Serie. Durch seine perfekte Anpassung des Beschickungsmagazins mit hydraulisch angetriebener, seitlicher Druckplatte und dem hydraulischem Quermesser ist er ideal für das Handwerk sowie der Industrie einsetzbar. Neben der manuellen Beschickung stehen optional ein Zufuhrband oder eine Hebe-Kippeinrichtung für die automatische Beschickung zur Auswahl.



PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » vollautomatisches Magazin mit beweglicher Seitenwand und Quermesser
- » THC-System*
- » Touchscreen
- » 2-teilige robuste Schneidgatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 100 LP
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.000 kg/h
Beladedimension B x H x L	100 x 100 x 510 mm
Vorschub	1-35 mm
Installierte Leistung	3,3 kW
Gewicht	500 kg
L x B x H	1.965 x 1.145 x 1.960 mm
Schneidgatter	5 x 5 mm - 50 x 50 mm



CUBIXX 120 CE



Arbeitstier mit enormer Flexibilität

Der Cubixx 120 CE ist das Arbeitstier unter den halbautomatischen Vielzweckschneidern. Durch seine hohe Flexibilität und Belastbarkeit meistert er souverän lose oder Kaliberware, Fleisch, Schinken, Wurst und Käse. Die anspruchsvolle Arbeit unter industriellen Bedingungen ist für diesen Halbautomaten der optimale Einsatzort.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit Hygieneabläufen
- » seitliche Vorpressung über Beschickungsschieber und Vorfüllkammer
- » vollautomatische Lagerschmierung*
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » THC-System*
- » 2-teilige robuste Schneidgatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere 4-Punkt Gatterfixierung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 120 CE
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.800 kg/h
Beladedimension B x H x L	120 x 120 x 550 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	8,0 kW
Gewicht	700 kg
L x B x H	1.885 x 1.655 x 1.230 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 60 x 60 mm



CUBIXX 120



Alleskönner mit perfektem Schnitt für delikate Produkte

Der Cubixx 120 ist der Alleskönner mit der höchsten Leistung unter unseren halbautomatischen Vielzweckschneidern. Durch seine hohe Flexibilität meistert er souverän lose oder Kaliberware, Fleisch, Schinken, Wurst und Käse. Optimale Schnittqualität bei hoher Leistung ist für diesen Halbautomaten die perfekt zugeschnittene Aufgabe.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit Hygieneabläufen
- » seitliche Vorpressung über Beschickungsschieber und Vorfüllkammer
- » vollautomatische Lagerschmierung*
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » THC-System*
- » variable Schnittgeschwindigkeit
- » Touchscreen
- » 2-teilige robuste Schneidgatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere 4-Punkt Gatterfixierung
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 120
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.800 kg/h
Beladedimension B x H x L	120 x 120 x 550 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	8,0 kW
Gewicht	700 kg
L x B x H	1.885 x 1.655 x 1.230 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 60 x 60 mm





CUBIXX 120 U / LP

Perfekter Schnitt für Kaliberware und delikate Produkte

Der Cubixx 120 U / LP ist der flexible Spezialist für geformte Produkte in der Cubixx 120 Serie. Die beiden Modelle unterscheiden sich in ihrem Beschickungsmagazin. Der Cubixx 120 U hat ein spezielles U-förmiges Magazin mit hydraulischem Magazinverschluss. Der Cubixx 120 LP hat ein hydraulisch angetriebenes Beschickungsmagazin mit seitlicher Druckplatte und Trennmesser. Je nach Schneidanwendung liefern die beiden Modelle die perfekte Schnittqualität bei Kochschinken, Brühwurst oder anderen delikaten Kaliberwaren. Je nach Ausstattung ist er entweder als Halbautomat oder in einer vollautomatischen Produktlinie einsetzbar.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Hygieneabläufen
- » U-Magazin mit hydraulisch angetriebenem Quermesser (Cubixx 120 U)
- » vollautomatisches Magazin mit beweglicher Seitenwand und Quermesser (Cubixx 120 LP)
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » THC-System*
- » variable Schnittgeschwindigkeit
- » Touchscreen
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband oder Hebe-Kipp-einrichtung für 200 l Wagen *
- » 2-teilige robuste Schneidgatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere 4-Punkt Gatterfixierung
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 120 U	Cubixx 120 LP
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.800 kg/h	Max. 2.800 kg/h
Beladedimension B x H x L	120 x 120 x 550 mm	120 x 120 x 550 mm
Vorschub	1-40 mm	1-40 mm
Installierte Leistung	8,5 kW	8,5 kW
Gewicht	850 kg	900 kg
L x B x H	1.885 x 1.730 x 1.990 mm	1.885 x 1.730 x 1.970 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 60 x 60 mm	4 x 4 mm - 60 x 60 mm



CUBIXX 150 LP



Enorme Schneidleistung bei größter Produktflexibilität

Der Cubixx 150 LP ist der größte Vollautomat in der Cubixx Serie. Sein Beschickungsmagazin mit hydraulisch angetriebener, seitlicher Druckplatte und Trennmesser passt sich jedem Produkt perfekt an. Lose oder geformte Ware, Fleisch, Schinken, Wurst oder Käse kann – je nach Wunsch – mit einem Zufuhrband, oder auch mit 200l Wagen und Hebe-Kipp-Einrichtung sicher beschickt werden.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Hygieneabläufen
- » vollautomatisches Magazin mit beweglicher Seitenwand und Quermesser
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » THC-System*
- » variable Schnittgeschwindigkeit
- » Touchscreen
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband oder Hebe-Kipp-Einrichtung für 200 l Wagen*
- » 2-teilige robuste Schneidgatter
- » Gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere 4-Punkt Gatterfixierung
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cubixx 150 LP
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	4.800 kg/h
Beladedimension B x H x L	150 x 150 x 610 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	15,0 kW
Gewicht	1.100 kg
L x B x H	2.190 x 1.935 x 1.920 mm
Schneidgatter	5 x 5 mm - 75 x 75 mm





VA 125 N

Vollautomat, der in jeder Situation gut abschneidet

Der VA 125 N ist der vollautomatische Vielzweckschneider, der in jeder Situation gut abschneidet. Seine Zuverlässigkeit, Vielseitigkeit und herausragenden Hygieneeigenschaften machen ihn zum perfekten Vollautomaten für industrielle Anwendungen. Mit der Hebe-Kipp-Einrichtung oder der automatischen Beschickung über Förderbänder bietet er jederzeit ein Maximum an Leistung.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf Produktgröße
- » THC-System*
- » Power-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand*
- » vollautomatisches Lagerschmiersystem
- » Touchscreen
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband oder Hebe-Kipp-einrichtung für 200 l Wagen*
- » Schwenkhilfe für Fülltrichter*
- » integrierte Hebe-Kipp-Einrichtung (VA 125 NHE)
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	VA 125 N	VA 125 NHE
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.800 kg/h	Max. 2.800 kg/h
Beladedimension B x H x L	116 x 116 x 535 mm	116 x 116 x 535 mm
Vorschub	1-40 mm	1-40 mm
Installierte Leistung	10,5 kW	12,0 kW
Gewicht	1.200 kg	1.400 kg
L x B x H	2.150 x 1.700 x 2.150 mm	3.350 x 1.700 x 2.900 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 58 x 58 mm	4 x 4 mm - 58 x 58 mm





VA 150 N / G

Großer Vollautomat für höchste Ansprüche

Der VA 150 N ist optimiert für höchste Leistungsansprüche in der Frischfleischverarbeitung. Der VA 150 G ist im Vergleich zum VA 150 N optimiert zur Verarbeitung von temperierten Produkten in loser Ware oder Blockform. Der VA 150 G besticht besonders durch seine Zuverlässigkeit bei niedrigen Produkttemperaturen, verarbeitet er aber auch souverän frische Ware ohne Qualitätseinbußen. Die Beschickung beider Modelle erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung oder Förderbänder.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf Produktgröße
- » THC-System
- » vollautomatisches Lagerschmiersystem*
- » Touchscreen
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband oder Hebe-Kipp-einrichtung für 200 l Wagen*
- » Schwenkhilfe für Fülltrichter
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	VA 150 N	VA 150 G
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 4.500 kg/h	Max. 3.200 kg/h
Beladedimension B x H x L	150 x 150 x 610 mm	150 x 150 x 610 mm
Vorschub	1-40 mm	1-40 mm
Installierte Leistung	14,5 kW	14,5 kW
Gewicht	1.650 kg	1.700 kg
L x B x H	2.500 x 1.800 x 2.400 mm	2.500 x 1.800 x 2.400 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 75 x 75 mm	6 x 6 mm - 75 x 75 mm





MAXX 116 U/LP

Höchste Schneidehygiene bei tiefen Temperaturen

Der Maxx 116 U/LP ist der Spezialist für geformte Ware. Die beiden Modelle unterscheiden sich in ihrem Beschickungsmagazin. Der Maxx 116 U hat ein spezielles U-förmiges Magazin mit hydraulischem Magazinverschluss. Der Maxx 116 LP hat ein hydraulisch angetriebenes Beschickungsmagazin mit seitlicher Druckplatte und Trennmesser. Die Beschickung beider Modelle erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung oder Förderbänder.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » U-Magazin mit hydraulisch angetriebenem Quermesser (Maxx 116 U)
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf Produktgröße (Maxx 116 LP)
- » THC-System*
- » Maxx-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand
- » vollautomatisches Lagerschmiersystem
- » Touchscreen
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband oder Hebe-Kipp-einrichtung für 200 l Wagen*
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » Schneidsätze für die Käseverarbeitung*
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Maxx 116 U	Maxx 116 LP
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.300 kg/h	Max. 2.800 kg/h
Beladedimension B x H x L	116 x 116 x 520 mm	116 x 116 x 535 mm
Vorschub	1-40 mm	1-40 mm
Installierte Leistung	10,5 kW	11,0 kW
Gewicht	1.050 kg	1.150 kg
L x B x H	2.020 x 1.695 x 2.075 mm	2.020 x 1.835 x 1.995 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 58 x 58 mm	4 x 4 mm - 58 x 58 mm





MAXX 150 LP

Spezialist für gefrorene Produkte bei anspruchsvollem Industrieinsatz

Der Maxx 150 LP ist optimiert zur Verarbeitung von temperierten Produkten als lose Ware oder in Blockform. Der Maxx 150 LP besticht besonders durch seine Zuverlässigkeit bei niedrigen Produkttemperaturen, verarbeitet selbstverständlich auch souverän frische Ware ohne Qualitätseinbußen. Die Beschickung erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung oder ein Förderband.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf Produktgröße
- » THC-System*
- » Maxx-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand
- » Duo-Druckplattenzylinder
- » 3 Motoren zum separaten Antrieb von Gatter vorne und hinten sowie des Abschneidmessers
- » vollautomatisches Lagerschmiersystem
- » Touchscreen
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband oder Hebe-Kipp-einrichtung für 200 l Wagen*
- » Schwenkhilfe für Fülltrichter
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Wellenschliffmesser
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Maxx 150 LP
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 3.200 kg/h
Beladedimension B x H x L	150 x 150 x 610 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	15,0 kW
Gewicht	1.650 kg
L x B x H	2.685 x 2.170 x 1.960 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 75 x 75 mm



Your Partner in Food Cutting



VEGGIE? KÖNNEN WIR AUCH!

Das Schneideverhalten vegetarischer und veganer Produkte ist sehr unterschiedlich. Unsere holac Maschinen sind bestens für die vielfältigen Anforderungen ausgelegt.





Maschinenübersicht

Maschine	Schnittleistung	Beladimension B x H x L	Vorschub	Installierte Leistung	Gewicht (kg)	L x B x H	Beladung	Ausgabe- band
Sect 200	200/400 min ⁻¹	200 x 180 x 740 mm	1-33	3,8 kW	290	2.105 x 945 x 1.245 mm	manuell	Nein
Sect 230	200/400 min ⁻¹	230 x 180 x 740 mm	1-33	3,8 kW	340	2.105 x 970 x 1.300 mm	manuell	Nein
Sect 230 C	200/400 min ⁻¹	230 x 180 x 740 mm	1-33	4,2 kW	400	2.905 x 970 x 1.300 mm	manuell	Ja
Sect 230 L	200/400 min ⁻¹	230 x 180 x 1.100 mm	1-33	3,8 kW	380	2.505 x 970 x 1.300 mm	manuell	Nein
Sect 230 LC	200/400 min ⁻¹	230 x 180 x 1.100 mm	1-33	4,2 kW	440	3.260 x 970 x 1.300 mm	manuell	Ja
Sect 230 TC	200/400 min ⁻¹	230 x 180 x 740 mm	1-33/250	5,0 kW	400	2.905 x 970 x 1.300 mm	manuell	Ja
Sect 230 LTC	200/400 min ⁻¹	230 x 180 x 1.100 mm	1-33/250	5,0 kW	440	3.305 x 970 x 1.300 mm	manuell	Ja
Sect 360	200/400 min ⁻¹	360 x 240 x 740 mm	1-33/66	3,8 kW	400	2.105 x 1.270 x 1.445 mm	manuell	Nein
Sect 360 TC	200/400 min ⁻¹	360 x 240 x 740 mm	1-33/250	5,0 kW	460	2.905 x 1.270 x 1.500 mm	manuell	Ja
Sect 230 STC	200/400 min ⁻¹	230 x 180 x 740 mm	1-250	12,0 kW	400	3.205 x 970 x 1.320 mm	manuell	Ja
Sect 360 STC	200/400 min ⁻¹	360 x 240 x 740 mm	1-250	12,0 kW	460	3.205 x 1.270 x 1.500 mm	manuell	Ja
Sect 28 CT	350/700 min ⁻¹	280 x 160 mm	1-250	7,0 kW	940	3.300 x 1.260 x 1.510 mm	manuell, kontinuierlich	Ja



SECT 200 / SECT 230



Portionieren mit kraftvollem Produktvorschub

Der Sect 200 ist der kleinste Scheibenschneider der Sectomatenreihe mit elektronisch gesteuertem Produktvorschub für präzises Schneiden. Er besticht durch eine einfache Bedienung und die optimal arbeitende Technik der großen Scheibenschneider. Der Sect 230 ist ein äußerst flexibler Scheibenschneider mit elektronisch gesteuertem Produktvorschub für präzises Schneiden. Das optional einsetzbare Ausgabeband vereinfacht den Abtransport der geschnittenen Produkte aus der Maschine, sowie die weitere Produktverarbeitung.



PRODUKTMERKMALE:

- » kraftvoller Messerantrieb
- » vollautomatische Lagerschmierung
- » Klammerrücklauf einstellbar
- » einfache Bedienung
- » einfach zur Reinigung zugängliche, außenliegende Klammer-Führungswelle
- » stabiles Spiralmesser und Führungsrahmen für sauberen und genauen Schnitt
- » 2-Flügel-Messer zur Kapazitätssteigerung*
- » fahrbar*

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Sect 200	Sect 230	Sect 230 C	Sect 230 L	Sect 230 LC
Schnittleistung/Minute	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹
Beladedimension B x H x L (mm)	200 x 180 x 740	230 x 180 x 740	230 x 180 x 740	230 x 180 x 1.100	230 x 180 x 1.100
Abschnitt mit Spiralmesser	1-33 mm	1-33 mm	1-33 mm	1-33 mm	1-33 mm
Installierte Leistung	3,8 kW	3,8 kW	4,2 kW	3,8 kW	4,2 kW
Gewicht	290 kg	340 kg	400 kg	380 kg	440 kg
L x B x H (mm)	2.105 x 945 x 1.245	2.105 x 970 x 1.300	2.905 x 970 x 1.300	2.505 x 970 x 1.300	3.260 x 970 x 1.300
Ausgabeband	Nein	Nein	Ja	Nein	Ja





SECT 230 TC

Intelligentes Portionieren mit kraftvollem Produktvorschub

Der Sect 230 TC ist ein äußerst flexibler Scheibenschneider. Der servogesteuerte Produktvorschub in Verbindung mit der intelligenten Maschinensteuerung ermöglicht Portionieren in Gruppen mit gleicher oder unterschiedlicher Scheibendicke. Anschnittbestimmung und Reststückauflösung sind weitere modellabhängige Funktionen, welche die Produktausbeute optimieren. Das integrierte Ausgabeband vereinfacht den Abtransport der geschnittenen Produkte aus der Maschine, sowie die weitere Produktverarbeitung.

PRODUKTMERKMALE:

- » kraftvoller Messerantrieb
- » integriertes Ausgabeband
- » vollautomatische Lagerschmierung
- » wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Produktvorschub
- » Klammerrücklauf einstellbar
- » vollautomatisches Anfahren über Fotozelle
- » Touchscreen, Programmspeicher und Portionierfunktion wie Einteilen, Aufteilen oder Gruppieren
- » einfach zur Reinigung zugängliche, außenliegende Klammer-Führungswelle
- » stabiles Spiralmesser und Führungs-Rahmen für sauberen und genauen Schnitt
- » 2-Flügel-Messer zur Kapazitätssteigerung*
- » fahrbar*

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Sect 230 TC	Sect 230 LTC
Schnittleistung/Minute	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹
Beladedimension B x H x L	230 x 180 x 740 mm	230 x 180 x 1.100 mm
Abschnitt mit Spiralmesser	1-33 mm	1-33 mm
Abschnitt mit Sonderausstattung	1-250 mm	1-250 mm
Installierte Leistung	5,0 kW	5,0 kW
Gewicht	400 kg	440 kg
L x B x H	2.905 x 970 x 1.300 mm	3.305 x 970 x 1.300 mm
Ausgabeband	Ja	Ja





SECT 360 TC

Portionieren XXL

Der Sect 360 TC ist der größte Scheibenschneider der Sectomatenreihe. Der servogesteuerte Produktvorschub in Verbindung mit der intelligenten Maschinensteuerung ermöglicht Portionieren in Gruppen mit gleicher oder unterschiedlicher Scheibendicke. Anschnittbestimmung und Reststückauflösung sind weitere modellabhängige Funktionen, welche die Produktausbeute optimieren. Das integrierte Ausgabeband vereinfacht den Abtransport der geschnittenen Produkte aus der Maschine, sowie die weitere Produktverarbeitung.

PRODUKTMERKMALE:

- » kraftvoller Messerantrieb
- » integriertes Ausgabeband*
- » vollautomatische Lagerschmierung
- » Wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Produktvorschub*
- » Klammerrücklauf einstellbar
- » vollautomatisches Anfahren über Fotozelle
- » Touchscreen, Programmspeicher und Portionierfunktion wie Einteilen, Aufteilen oder Gruppieren*
- » einfach zur Reinigung zugängliche, außenliegende Klammer-Führungswelle
- » stabiles Spiralmesser und Führungs-Rahmen für sauberen und genauen Schnitt
- » 2-Flügel-Messer zur Kapazitätssteigerung*
- » fahrbar*
- » Magazin-Einsatz für Schweinebäuche*

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Sect 360	Sect 360 TC
Schnittleistung/Minute	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹
Beladedimension B x H x L	360 x 240 x 740 mm	360 x 240 x 740 mm
Abschnitt mit Spiralmesser	1-33/66 mm	1-33 mm
Abschnitt mit Sonderausstattung	-	1-250 mm
Installierte Leistung	3,8 kW	5,0 kW
Gewicht	400 kg	460 kg
L x B x H	2.105 x 1.270 x 1.445 mm	2.905 x 1.270 x 1.500 mm
Ausgabeband	Nein	Ja





SECT 230 STC / SECT 360 STC

Maximale Flexibilität beim Portionieren

Der Sect 230 STC / Sect 360 STC ist ein hochflexibler Scheibenschneider mit servo-gesteuertem Produktvorschub und Servo-Messerantrieb kombiniert mit intelligenter Steuerung. Er ermöglicht das Portionieren in Gruppen mit variabler oder einheitlicher Scheibendicke. Funktionen wie Anschnittbestimmung und Reststückauflösung sorgen für eine optimale Produktausbeute. Ein integriertes Ausgabeband erleichtert den Produktaustrag und die Weiterverarbeitung. Für gewichtsgenaues Schneiden sind die Maschinen für die Anbindung eines Scanner-Moduls vorbereitet. Der moderne 15 Zoll Bediener Satellit ermöglicht eine besonders komfortable, intuitive und benutzerfreundliche Steuerung aller Funktionen.

PRODUKTMERKMALE:

- » Vorbereitet für die Anbindung an Scanner Modul
- » wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Produktvorschub
- » Klammerrücklauf einstellbar
- » vollautomatisches Anfahren über Fotozelle
- » Bediener Satellit mit 15" Touchscreen, Programmspeicher und Portionierfunktion wie Einteilen, Aufteilen oder Gruppieren
- » einfach zur Reinigung zugängliche, außenliegende Klammer-Führungswelle
- » 2-Flügel-Messer zur Kapazitätssteigerung*
- » Optionale Anbindung an eine externe manuelle Waage*
- » fahrbar*

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Sect 230 STC	Sect 360 STC
Schnittleistung/Minute	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹
Beladedimension B x H x L	230 x 180 x 740 mm	360 x 240 x 740 mm
Abschnitt mit Spiralmesser	1-250 mm	1-250 mm
Installierte Leistung	12,0 kW	12,0 kW
Gewicht	400 kg	460 kg
L x B x H	3.205 x 970 x 1.320 mm	3.205 x 1.270 x 1.500 mm
Ausgabeband	Ja	Ja



SECT 28 CT



Top Produkt für kontinuierliche Höchstleistungen

Der Sect 28 CT ist das Top-Produkt der Scheibenschneider im holac-Programm. Die kontinuierliche Höchstleistung bei perfekter Schnittqualität garantiert ein Höchstmaß an Leistung. Schnittgeschwindigkeit und Schnittdicke sind mit der integrierten Computersteuerung stufenlos regelbar. Zur Reinigung kann der Sect 28 CT mit wenigen Handgriffen schnell demontiert und wieder aufgebaut werden.

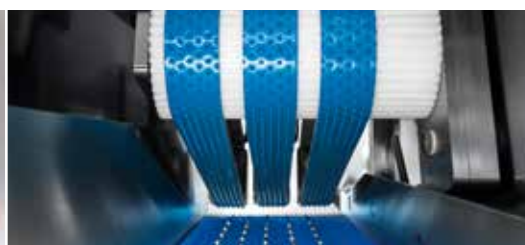
Der Sect 28 CT – entwickelt für Höchstleistung.

PRODUKTMERKMALE:

- » kontinuierliche Produktzufuhr über Zufuhrband
- » variable Bandgeschwindigkeit und Messerdrehzahl
- » wahlweise Vereinzlung der geschnittenen Scheiben
- » Smart-Slice Programm (Einteilen, Gruppieren)
- » schnelle, effektive Reinigung
- » stabiles Spiralmesser und Fettabstreifer für sauberen Schnitt
- » 2-Flügel-Messer zur Kapazitätssteigerung

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Sect 28 CT
Schnittleistung/Minute	350/700 min ⁻¹
Beladedimension B x H	Max. 280 x 160 mm
Schnittdicke	1-250 mm
Installierte Leistung	7,0 kW
Gewicht	940 kg
L x B x H	3.300 x 1.260 x 1.510 mm
Ausgabeband	Ja





Maschinenübersicht

Maschine	Schnittleistung	Beladimension B x H x L	Vorschub	Installierte Leistung	Gewicht (kg)	L x B x H	Schneid- gatter	Beladung	Trich- ter
WS 150 L	Max. 10.000 kg/h	150 x 150 x 1.200 mm	1-75 mm	16,0 kW	1.500	2.275 x 1.325 x 2.170 mm	6 x 6 mm - 75 x 75 mm	mit Band + HE	✓
BS 28	350/700 min ⁻¹	280 x 160 mm	1-40 mm	6,0 kW	1.020	2.225 x 2.460 x 1.510 mm		manuell	–
CS 28-2D	350/700 min ⁻¹	280 x 160 mm	1-40 mm	6,5 kW	1.190	2.225 x 2.460 x 1.510 mm		manuell	–



WS 150 L



Der Vorschneider mit kontinuierlichem Schnitt

Der WS 150 L ist der Vielweckschneider für extreme Stundenleistungen. Durch den ununterbrochenen Produktfluss und den kontinuierlichen Schnitt ist er der ideale Partner für die Vorzerkleinerung von Fleisch und Speck. Dabei garantiert die schonende Produktbehandlung ohne Druck und Temperaturaufbau höchste Qualität des Endproduktes.

PRODUKTMERKMALE:

- » einteilige Förderschnecke aus Vollkunststoff, gatterunabhängig geführt
- » regelbare Geschwindigkeit für Abschnittmesser und Förderschnecke
- » Touchscreen
- » Produktfenster im Messerkasten
- » einfache und effektive Reinigung
- » einfache Integration in kontinuierlich arbeitenden Produktionslinien
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung

Technische Daten	WS 150 L
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 10.000 kg/h
Beladedimension B x H x L	150 x 150 x 1.200 mm
Vorschub	1-75 mm
Installierte Leistung	16,0 kW
Gewicht	1.500 kg
L x B x H	2.275 x 1.325 x 2.170 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 75 x 75 mm



BS 28



Streifen- und Scheibenschneider mit kontinuierlichem Schnitt

Der BS 28 ist ein wahrer Verwandlungskünstler. Innerhalb einer Minute lässt er sich vom Streifenschneider zum Scheibenschneider umstellen.

PRODUKTMERKMALE:

- » kontinuierliche Produktzufuhr über Zufuhrband
- » regelbare Bandgeschwindigkeit und Messerdrehzahl
- » Streifenmesser für Streifen und Plättchen
- » Scheibenmesser
- » Touchscreen

Technische Daten	BS 28
Schnittleistung/Minute	350/700 min ⁻¹
Beladedimension B x H	Max. 280 x 160 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	6,0 kW
Gewicht	1.020 kg
L x B x H	2.225 x 2.460 x 1.510 mm
Ausgabeband	Ja



CS 28-2D

Inline Schneidsystem für frische Produkte



Die perfekte Lösung zum kontinuierlichen zwei dimensional 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 Vorfürfen 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



Your Partner in Food Cutting



WIR TOPPEN EINFACH ALLES ...

... egal ob Würfel, Raspel, Plättchen, Scheiben oder auch Sonderformen.
Wir schneiden Lebensmittel. Und das seit über 60 Jahren!





Maschinenübersicht

Maschine	Schnittleistung (kg/h)	Beladimension B x H x L (mm)	Vorschub (mm)	Installierte Leistung (kW)	Gewicht (kg)	L x B x H (mm)	Schneidgatter (mm)	Beladung	Trichter	Ausgabeband	bewegliche Seitenwand	Quermesser
Cheesixx	Max. 1.300	105 x 100 x 360	1-40	3,6	370	1.750 x 750 x 1.110	5 x 5 - 50 x 50	manuell	Option	Optional	Nein	pneumatisch
Cheesmaxx 200	Max. 3.300	200 x 116 x 540	1-40	14,0	1.700	2.450 x 1.920 x 2.080	6 x 6 - 58 x 100	manuell oder mit Band	✓	Optional	hydraulisch	hydraulisch



CHEESIXX

Multifunktionaler Vielzweckschneider für Käse

Der Cheesixx ist die kleinste Maschine im Produktbereich Käse. Gleich ob kleine, mittlere oder große Würfel, Stifte, Plättchen oder Sonderformen wie Zylinder, Dreiecke oder Raspel. Der Cheesixx meistert diese Aufgaben mit seiner patentierten Schneidetechnik zuverlässig und professionell.

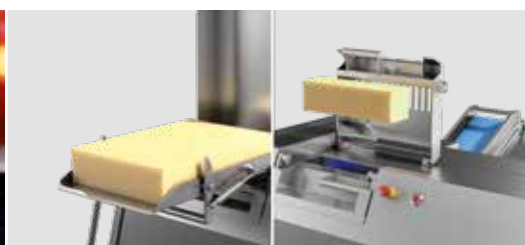
PRODUKTMERKMALE:

- » Magazin-Schiebersverschluss mit pneumatischem Trennschieber
- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » THC-System für perfektes Raspeln*
- » Vorfüllkammer
- » Touchscreen
- » Schneideinsätze für Würfel, Stifte und Sonderformen
- » Schneideinsätze für verschiedene Raspelgrößen
- » Beschickungstrichter für Blöcke*

*Zubehör-/Ausstattungsvariante



Technische Daten	Cheesixx
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 1.300 kg/h
Beladedimension B x H x L	Max. 105 x 100 x 360 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	3,6 kW
Gewicht	370 kg
L x B x H	1.750 x 750 x 1.110 mm
Schneidgatter	5 x 5 mm - 50 x 50 mm





CHEESMAXX 200

Spitzenleistung im Kompaktformat

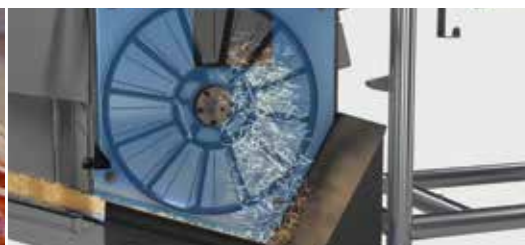
Der neue Cheesmaxx 200 ist Ihr zuverlässiger Partner, wenn es auf präzisen Schnitt ankommt. Beeindruckend, dass der leistungsstärkste vollautomatische Käseschneider so wenig Platz beansprucht – und durch sein Fahrwerk an jeder Pizzalinie flexibel einsetzbar ist. Das patentierte THC-System garantiert perfektes Raspeln inklusive Käse-Haut. Zwischen den Einsätzen ist der Cheesmaxx 200 ruckzuck gereinigt und schnell wieder betriebsbereit. Und als weiteres Plus für die Sauberkeit mit einem Hygiene-Zufuhrband ausgestattet. Das neue Top-Werkzeug für Ihre Produktion.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Monoblock VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung mit Beladung individuell anpassbar auf die Produktgröße
- » THC-System für perfektes Raspeln inklusive Käse-Haut*
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband oder Hebe-Kipp-einrichtung für 200 l Wagen*
- » Power-Pack für die Käseverarbeitung
- » vollautomatische Werkzeuerkennung*
- » schwenkbarer 15“ Touchscreen
- » Schneideinsätze für Würfel, Stifte, Sonderformen und verschiedene Raspelgrößen
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung zur einfachen Integration in Produktionslinien
- » OPCUA-Schnittstelle für Remote Zugang mit integrierter Prozessdatenüberwachung und -analyse

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cheesmaxx 200
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 3.300 kg/h
Beladedimension B x H x L	200 x 116 x 540 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	14,0 kW
Gewicht	1.700 kg
L x B x H	2.450 x 1.920 x 2.080 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 58 x 100 mm





Your Partner in Food Cutting



SONDERFORMEN

Die kreativste Form Fleisch und Käse zu schneiden.

**... WIR BRINGEN IHRE
IDEEN IN FORM!**

Werkzeugübersicht



Bandübersicht / Zubehör

Austrageband

Das fahrbare Austrageband, je nach Ausführung, mit einer Kunststoffgliederkette oder PU-Gurt.

Die Austragerichtung kann nach links oder rechts gewählt werden.

Die Austragebänder sind erhältlich für die Baureihen Cubixx 100 – 100 LP, Cheesixx, AUT und VA.



Zufuhrband

Das Zufuhrband dient zur automatisierten Beschickung der Maschine, gesteuert durch die Schneidemaschine.

Die Beschickungsseite kann von links oder rechts gewählt werden.

Je nach Produktanwendung sind verschiedene Gurtvarianten erhältlich.



Austrageband Hygieneausführung



Zufuhrband Hygieneausführung

Neues Hygiene Design mit speziell entwickelten Rohrgestellen. Durch die abgerundeten Oberflächen werden Wasseransammlungen und Produktablagerungen verhindert. Das Band hat einen Edelstahltrommelmotor mit gefrästem Antriebsprofil (ohne Gummierung) mit monolithischem Gurt. Durch das Fahrwerk mit größeren Lenkrollen kann das Band auch auf unebenen Flächen noch einfacher bewegt werden. Zur Reinigung können die Gurte problemlos entnommen werden.

Die Beschickungsseite kann von links oder rechts gewählt werden.



Schneidwerkzeugentnahmehilfe

Zur einfachen und sicheren Entnahme von Schneideinsätzen wie Scheibenmesser- oder Streifenmesser.



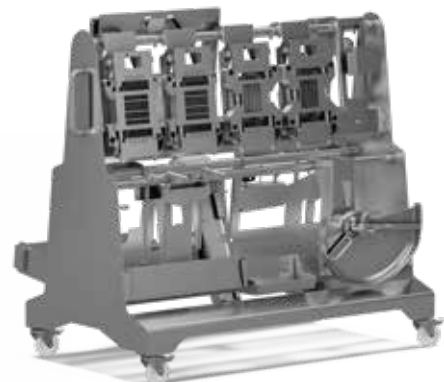
Quermesserentnahmewagen

Zum sicheren und einfachen Entnehmen und Reinigen des Quermessers.



Zubehörwagen / Werkzeugwagen DTT

Zur Aufbewahrung und Reinigung von Schneidwerkzeugen und Maschinenzubehör.



Your Partner in Food Cutting

holac[®]



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

1_2025 | de