

Maschinenausführungen

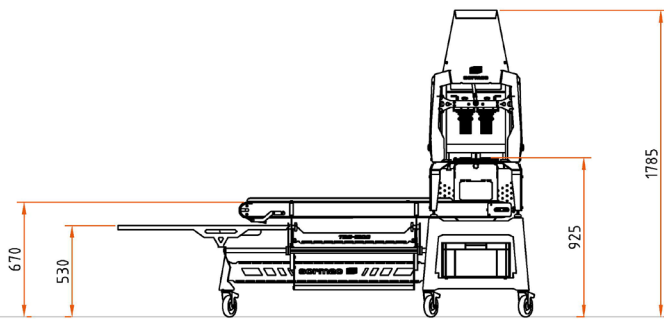
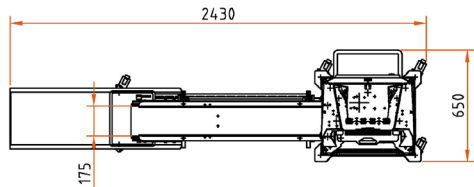
- Als Tischgerät mit Direktbefüllung von Gastroschalen
- Als Tischgerät mit Transportband
- Mit mobilem Untergestell und Direktbefüllung von Gastroschalen
- Mit mobilem Untergestell und Transportband
- TBA-1500
- Mit Sormac Wäscher DF

Optionen

- Kernseparierung
- Endstückseparierung
- Kistenhalterung für Rohprodukte
- Packtisch

Technische Daten

Typ	FS-1500	TBA-1500
Anschlussspannung	230/400 V, 50/60 Hz	230/400 V, 50/60 Hz
Installierte Leistung	0,75 kW	0,035 kW
Abmessungen (L x B x H)	550 x 460 x 1.210 mm	1.500 x 360 x 250 mm
Gewicht	~ 60 kg	~ 25 kg
Leistung	bis zu 1.500 Stk. / Std.	



Stanzmaschine **FS-1500**



Funktionsprinzip

Die halbautomatische Stanzmaschine FS-1500 schneidet Obst und Gemüse zu Ecken, Scheiben oder Sticks. Die Maschine ist für das Schneiden von bis zu zwei Produkten pro Zyklus ausgelegt. Das Produkt wird von Hand in die Messereinheit eingesetzt. Zum Starten des motorbetriebenen Stanzmechanismus müssen beide Starttaster an den Seiten der Maschine gleichzeitig mit beiden Händen betätigt werden.

Das geschnittene Produkt wird je nach Ausführung entweder in einer Gastroschale aufgefangen oder mit einem Transportband wahlweise kontinuierlich oder schrittweise abtransportiert.

In einer speziellen Version kann die FS-1500 / DF zur Behandlung von geschnittenem Obst und Gemüse auf eine Tauchrinne montiert werden. Beispielsweise verfärben sich geschnittene Äpfel sehr schnell. Das Sammeln der Äpfel in Wasser unmittelbar nach dem Schneiden verhindert Verfärbungen.

Leistung

Die maximale Leistung der halbautomatischen Stanzmaschine FS-1500 beträgt 1.500 Stk./Std.

Vorteile

- unterschiedliche Schnittvarianten: (entkernte) Ecken, (halbe) Scheiben, Sticks
- fünf unterschiedliche Ausführungen (als Tischgerät, mit Transportband, mit integriertem Wäscher)
- perfektes Schnittbild mit geraden Kanten
- elektrisch angetriebene Schnitteinheit
- wartungsarm
- offenes Rahmengestell - einfach zu reinigen
- Entkernung beim Eckenschnitt (Äpfel)
- Endstückseparierung
- Zwei-Hand-Bedienung für optimale Sicherheit



Leicht zugängliches und hygienisches Design

Offene Rahmenkonstruktion für einfache Reinigung und hohe Benutzerfreundlichkeit. Optional kann eine Kistenhalterung und ein Packtisch angebracht werden.

Zwei-Hand-Bedienung

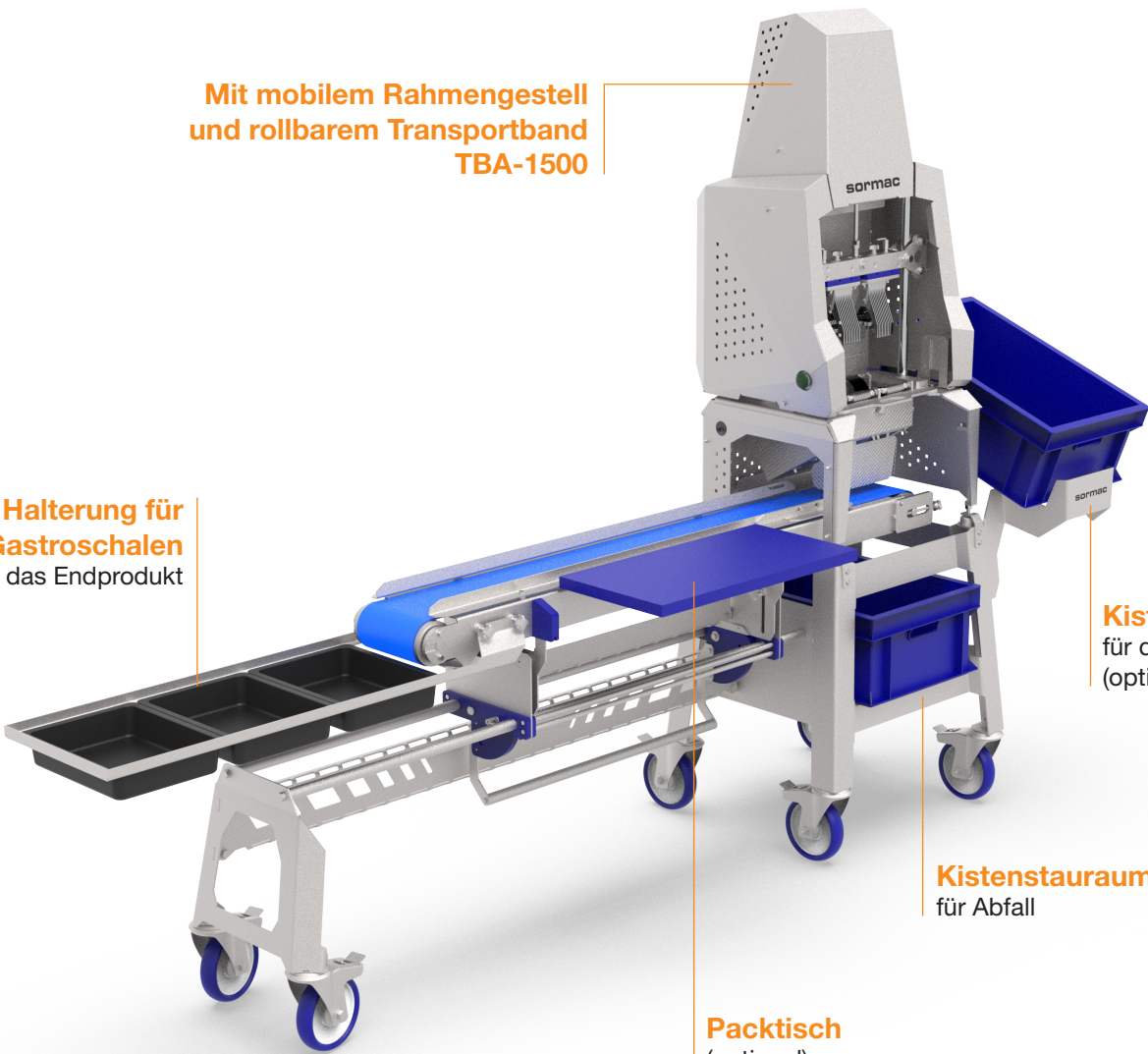
Der Schneidvorgang wird über eine Zwei-Hand-Bedienung gestartet, um maximale Sicherheit für das Bedienpersonal zu gewährleisten.

Betrieb mit Transportband

Der Ausstoßer drückt das Produkt durch die Messereinheiten auf ein Transportband, das entweder im Dauer- oder im Taktbetrieb eingestellt werden kann.

Mit mobilem Rahmengestell und rollbarem Transportband TBA-1500

Halterung für Gastroschalen
für das Endprodukt



Kistenhalterung
für das Rohprodukt
(optional)

Kistenstauraum
für Abfall

Packtisch
(optional)

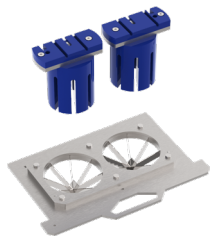
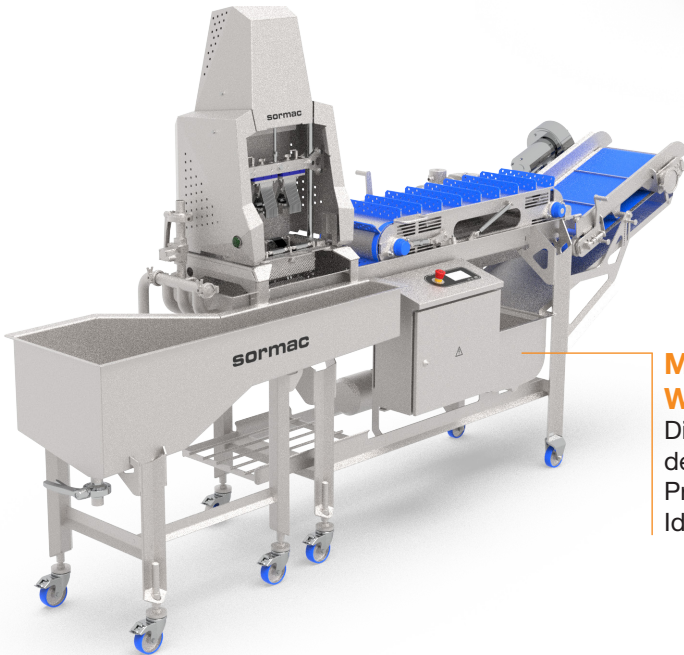
Mit Direktbefüllung von Gastroschalen
Mit mobilem Rahmengestell, Kistenstauraum und Kistenhalterung (optional)



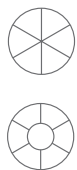
Tischgerät
Mit oder ohne Transportband (optional)



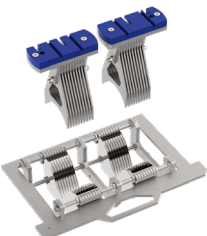
Mit Sormac Wäscher DF
Direktes Waschen des geschnittenen Produkts. Ideal für Äpfel.



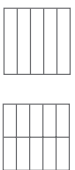
Eckenschnitt
(mit optionaler Entkernung)
■ 4, 6, 8, 10, 12 oder 16 Ecken
■ Entkernung 25 mm



Sticksschnitt
■ für Sticks, Stifte oder Pommes
■ Einzelstation 20, 25, 30 oder 40 mm
■ Doppelstation 10, 12,5 oder 15 mm

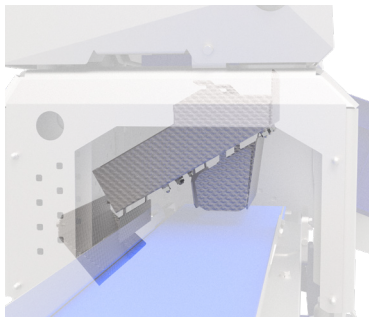


Scheibenschnitt
(mit optionaler Halbierung)
■ 5,5, 6,5 oder 10 mm
■ max. Produkt Ø 80 mm / L.140 mm

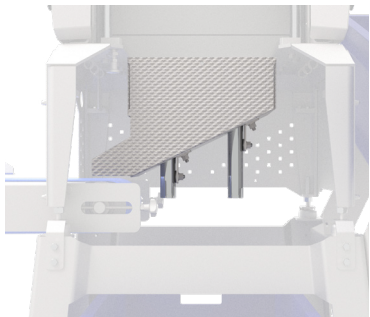


Verschiedene Messervarianten

Verschiedene Messereinheiten stehen für das Schneiden von (entkernten) Ecken, (halben) Scheiben oder Sticks zur Verfügung. Alle Messervarianten bestehen aus einer Edelstahl-Kunststoff-Kombination und sind für die Lebensmittelverarbeitung geeignet. Das Schnellwechselsystem ermöglicht einen einfachen Austausch und eine komfortable Reinigung der Messereinheiten.



Endstückseparierung



mit Kernseparierung