PRODUKTKATALOG

cutting and more
DÖINGHAUS

ULTRASCHALL-
SCHNEIDLÖSUNGEN & MEHR

BÄCKER- UND KONDITOREN-HANDWERK | LEBENSMITTELINDUSTRIE

CUTTING AND MORE

Ihr Spezialist für maßgeschneiderte Ultraschall-Schneidlösungen

Als erfahrene Ingenieure haben wir 2009 unser Unternehmen Döinghaus cutting and more gegründet. Mit einem kleinen Team haben wir begonnen, für unsere Kunden – Lebensmittelindustrie, Konditoren und Bäckereien - individuelle Maschinen und Anlagenlösungen zum Schneiden mit Ultraschall zu konzipieren. Mit Erfolg! Heute beschäftigen wir mehr als 50 Mitarbeiter, die ihr Metier verstehen und unsere Kunden begeistern.

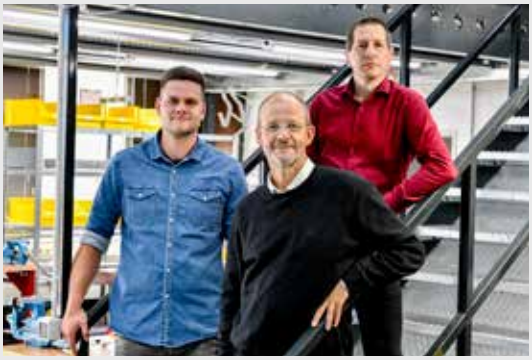
Kommt der Kunde mit einem Schneid-Problem, wir lösen es für ihn! Als leistungsstarker Partner für Schneidlösungen mit Ultraschall beantworten wir die vielschichtigen kundenspezifischen Anforderungen mit innovativen Systemtechniken. Denn wir wissen, wie optimal automatisierte Schneidprozesse ablaufen und wie es dabei gelingt, Sicherheit und Schnitt-Präzision zu gewährleisten.

1. Planung → 2. Fertigung → 3. Qualitätsprüfung → 4. Inbetriebnahme → 5. Dokumentation

Qualität: Made in Germany

Als Experte für Ultraschall-Schneidlösungen sind wir der Garant für perfekte Schnitte bei Lebensmitteln. Sprechen Sie uns an: individuell, innovativ und effizient entwickeln wir Ihre Maschinen- und Anlagelösung. Zu unseren Kunden gehören fast alle namhaften Lebensmittelhersteller in Deutschland und Europa. Darüber hinaus sind wir international bekannt und aktiv. So haben wir heute feste Handelspartner in Österreich, Polen, Großbritannien, Israel, Südkorea, Schweden, Finnland, Estland, Rumänien, Russland, Australien, Kroatien, Italien, Indien und China.

Qualität ist für uns entscheidend. So leben wir MADE IN GERMANY.



ULTRASCHALL

Perfekter Schnitt

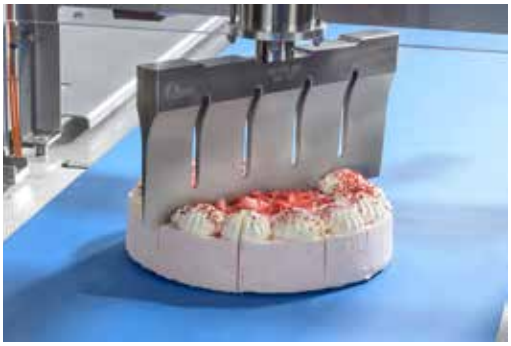
Ultraschall bezeichnet Schallwellen, die sich mit einer Frequenz von 16.000 Hz oder mehr bewegen. Die Einheit Hz beschreibt dabei die Anzahl der Schwingungen in einer Sekunde. Im Produktionsablauf wird das Ultraschallmesser von einer Schallwelle durchströmt und in eine mechanische Schwingung – eine spürbare Vibration - versetzt. Es schwingt je nach Frequenz 20.000-, 30.000- oder 35.000-mal pro Sekunde (20, 30 oder mehr kHz), was zu einer minimierten Oberflächenreibung zwischen Produkt und Ultraschallmesser führt. So ist ein druckfreies Schneiden von Produkten möglich und eine Verformung minimiert.

Der Einsatz der Ultraschalltechnologie ist geeignet zum Schneiden von weichen, cremigen, klebrigen und Mehrschichtprodukten sowie von frischen und gefrorenen Erzeugnissen. Die Mitarbeiter von Döinghaus cutting and more prüfen genau, wie sich die Produkte, in der jeweiligen individuellen Zusammensetzung, beim Ultraschallschneiden verhalten und stellen danach die Schneideinheiten optimal ein.

Mit Ultraschall geschnittene Produkte überzeugen durch einen glatten und sauberen Schnitt sowie durch eine einwandfreie Produktoberfläche.

Die Vorteile der Ultraschall-Technik auf einen Blick:

- Die benötigte Kraft zum Schneiden wird um bis zu 90 % vermindert.
- Das geschnittene Produkt wird nur wenig in der Form verändert.
- Zutaten, z. B. Früchte, Schokolade, Rosinen, Nüsse, behalten Ihre Form und Position im Produkt.
- Die Langlebigkeit des Messers vermindert Produktionsausfallzeiten.
- An der Messeroberfläche bleiben durch den starken Selbstreinigungseffekt der Messer nahezu keine Produktreste haften.
- Minimaler Randabschnitt und zugleich schnelle, variable, genaue und saubere Schnitte – mit glatten Schnittkanten.



Der Preis für besondere Innovationen

Mit dem renommierten Preis des Internationalen FoodTec Award werden besondere Innovationsprojekte aus der internationalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie auf der Anuga FoodTec in Köln ausgezeichnet. Diese innovative Schneidlösung war der Jury einen Preis wert - den Internationalen FoodTec Award in Silber.

Mit dem USS 1000 Helios existiert erstmals eine automatische Schneidelösung für Weichkäse.

MASCHINENÜBERSICHT

Unsere Maschinen in der Übersicht

Als leistungsstarker Partner für Schneidlösungen mit Ultraschall fertigt Döinghaus cutting and more maßgeschneiderte Maschinen und Anlagen für das Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie für die Lebensmittelindustrie.

Ob rechteckige oder runde Produkte, cremig weiche, bröselige oder schichtförmig aufgebaute Lebensmittel, kaltes oder warmes Schneidgut, Produkte mit Nüssen oder sonstige Lebensmittel wie Wurst und Käse ...

Die vielschichtigen kundenspezifischen Anforderungen werden mit innovativen und effizienten Systemtechniken umgesetzt. Qualifiziert erfolgt die Auswahl der richtigen Anlagenkomponenten sowie die Planung der einzelnen Module wie z. B. eine optimierte Einlauftechnik.

- Blechkuchen
- Torten
- Sahnerollen
- Pizza
- Sandwich
- Plattenkuchen
- Käse
- Tiernahrung

ULTRASCHALL-SCHNEIDLÖSUNGEN

Ultracut Filou

Seite 06

Ultracut Filou XL

Seite 07

Ultracut Eos

Seite 08

Ultracut Nado

Seite 09

Ultracut UST

Seite 10

Ultracut Terbia Duo

Seite 11

Ultracut Kondus

Seite 12

Sandwichboy

Seite 13

USQ Micra

Seite 14

IQ-MOVE Spider

Seite 15

cutting and more
DÖINGHAUS

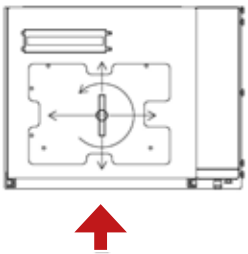
ULTRACUT FILOU

Kompakter Universalschneider

Der Ultracut Filou bietet die volle Funktionalität eines Ultraschallschneiders und überzeugt durch die ausgeklügelte Ultraschall-Schneidtechnologie verbaut in einer kompakten Maschine. Runde sowie eckige Produkte im Backblech oder auf einer Unterlage werden von der Anlage in perfekter Qualität geschnitten. Die einzelnen Stückgrößen, Segmente und Schneidgeschwindigkeiten sind über ein intuitiv bedienbares Touchpanel frei einstellbar.

Die Produkte lassen sich leicht in den Schneidbereich einlegen. Lichtgitter sichern die Maschine während des Schneidvorgangs. Der gesamte Maschinenaufbau bietet ein Höchstmaß an Hygiene und kann innerhalb weniger Minuten gereinigt werden.

- Multifunktionaler Ultraschallschneider
- Kompaktes Maschinendesign
- Schneiden auf Schneidunterlage oder im Blech
- Einfachste Bedienung über Touch Screen
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Programmgesteuerte Messerreinigung mit Frischwasser
- Integrierter KnifeGuard Messerschutz
- Umfangreiche Schneidfunktionen
- Lichtgitter als Eingreifschutz
- Umfangreiche Rezeptverwaltung
- Arbeitsbereich 420 x 620 mm



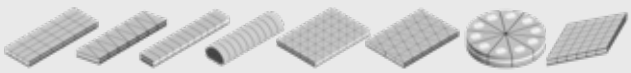
TECHNISCHE DATEN

Länge	850 mm
Breite	1100 mm
Höhe	1700 mm
Gewicht	ca. 350 kg
Artikel.-Nr.	75000032

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul

SCHNEIDFORMEN



Blechgrößen: Übliche Bleche wie 200 x 600 mm und 400 x 600 mm
Rundprodukte: bis 300 mm Durchmesser. Andere Größen auf Anfrage.

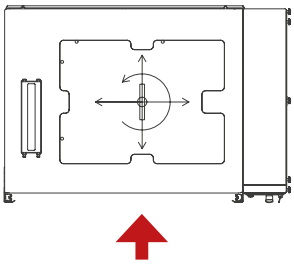
Alle Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

ULTRACUT FILOU XL

Universalschneider Handwerk

Durch die Mehrfachblechfunktion arbeitet der Ultracut Filu XL sehr effektiv. Er bietet die volle Fuktionalität eines Ultraschallschneiders und überzeugt durch die ausgeklügelte Ultraschall-Schneidtechnologie verbaut in einer kompakten Maschine. Runde sowie eckige Produkte im Backblech oder auf einer Unterlage werden in perfekter Qualität geschnitten. Die einzelnen Stückgrößen, Segmente und Schneidgeschwindigkeiten sind über ein intuitiv bedienbares Touchpanel frei einstellbar.

Die Produkte lassen sich leicht in den Schneidbereich einlegen. Lichtgitter sichern die Maschine während des Schneidvorgangs. Der gesamte Maschinenaufbau bietet ein Höchstmaß an Hygiene und kann innerhalb weniger Minuten gereinigt werden.
Je nach Kuchenblechgröße können bis zu 4 Bleche eingelegt werden.



- Multifunktionaler Ultraschallschneider
- Kompaktes Maschinendesign
- Schneiden auf Schneidunterlage oder im Blech
- Einfachste Bedienung über Touch Screen
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Programmgesteuerte Messerreinigung mit Frischwasser
- Integrierter KnifeGuard Messerschutz
- Umfangreiche Schneidfunktionen
- Lichtgitter als Eingreifschutz
- Umfangreiche Rezeptverwaltung
- Mehrfachblechfunktion
- Arbeitsbereich 600 x 800 mm

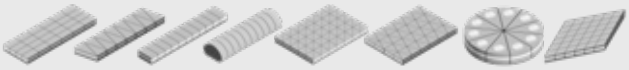
TECHNISCHE DATEN

Länge	1055 mm
Breite	1538 mm
Höhe	1768 mm
Gewicht	ca. 400 kg
Artikel.-Nr.	75000064

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul

SCHNEIDFORMEN



Blechgrößen: Übliche Bleche wie 200 x 600 mm, 400 x 600 mm und 600 x 800 mm
Rundprodukte: bis 300 mm Durchmesser. Andere Größen auf Anfrage.

cutting and more
DÖINGHAUS

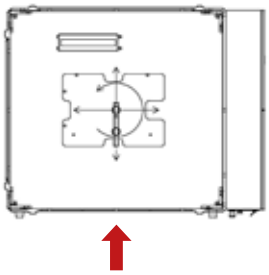
ULTRACUT EOS

Kompakter Universalschneider mit Mehrfach-Schneidkopf

Der kompakte Ultracut Eos besticht durch seine Vielseitigkeit. Mit dieser Ultraschall-Schneidemaschine können alle Backblechgrößen bis zu 600 x 800 mm und Rundtorten perfekt geschnitten werden. Die zu schneidenden Produkte werden manuell in die Maschine eingelegt. Ein kodiertes Trägerplattensystem ermöglicht eine einfache und genaue Zentrierung der Produkte unter dem Schneidkopf. Ein Sicherheitslichtgitter an der Frontseite schützt den Bediener und schaltet bei Aktivierung die Maschine sofort ab.

Die Maschine ist mit zwei oder mehr zueinander beweglichen Ultraschallmessern ausgestattet. Diese werden je nach geladenem Rezept automatisch in Position gebracht. Das gewünschte Schneidmuster (Rezept) wird über ein einfach zu bedienendes Touch-Panel eingegeben, ohne dass eine zusätzliche Programmierung vorgenommen werden muss.

- Multifunktionaler Ultraschallschneider
- Ausgestattet mit Mehrfach-Schneidkopf
- Kompaktes Maschinendesign
- Schneiden auf Schneidunterlage oder im Blech
- Einfachste Bedienung über Touch Screen
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Programmgesteuerte Messerreinigung mit Frischwasser
- Integrierter KnifeGuard Messerschutz
- Vielfältige Schneidfunktionen



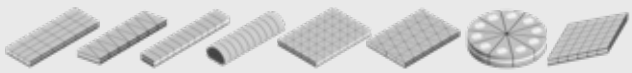
TECHNISCHE DATEN

Länge	1890 mm
Breite	1402 mm
Höhe	2100 mm
Gewicht	ca. 900 kg
Artikel.-Nr.	75000059

ZUSATZMODULE

- Entkeimung mit UV Licht
- Fernwartungsmodul

SCHNEIDFORMEN



Blechgrößen: Übliche Blechgrößen bis 600 x 800 mm
Rundprodukte: bis 350 mm

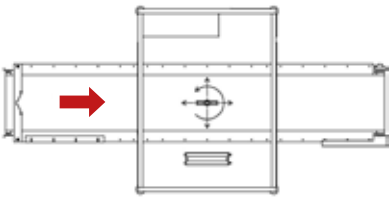
Alle Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

ULTRACUT NADO

Universalschneider mit Förderband

Der Ultracut Nado bietet die volle Funktionalität eines Ultraschallschneiders und überzeugt durch die ausgeklügelte Ultraschall-Schneidtechnologie verbaut in einer hygienischen Maschine. Runde sowie eckige Produkte im Backblech oder auf einer Unterlage werden von der Anlage in perfekter Qualität geschnitten. Die einzelnen Stückgrößen, Segmente und Schneidgeschwindigkeiten sind über ein intuitiv bedienbares Touchpanel frei einstellbar.

Ein Förderband hilft dem Bediener schwere und große Produkte in die Maschine zu fördern. Während des Schneidvorganges können weitere Produkte aufgelegt und geschnittene Backwaren entnommen werden. Der gesamte Maschinenaufbau bietet ein Höchstmaß an Hygiene und kann innerhalb weniger Minuten gereinigt werden.



- Multifunktionaler Ultraschallschneider
- Kompaktes Maschinendesign
- Mannshohe Türen, volle Zugänglichkeit
- Schneiden frei auf Band und im Backblech
- Schneiden im Backblech mit Blecherkennung
- Intuitiv bedienbares Touch Panel
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Hygienisches Messer-Reinigungssystem
- Integrierter KnifeGuard Messerschutz
- Umfangreiche Rezeptverwaltung
- Linientauglich
- Kamerasystem zur Produktlageerkennung

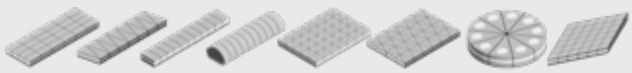
TECHNISCHE DATEN

Länge	3460 mm
Breite	1690 mm
Höhe	2200 mm
Gewicht	ca. 700 kg
Artikel.-Nr.	75000037

ZUSATZMODULE

- Dreieck-Schneidefunktion
- Desinfektionsstation: Entkeimung mit UV-Licht
- Laser Projektionssystem
- Fernwartungsmodul
- Zentriervorrichtung „Rundprodukte“
- Fixierbare Laufrollen

SCHNEIDFORMEN



Blechgröße: bis 600 x 800 mm
Bestückung und Entnahme der Produkte während des Schneidprozesses.

cutting and more
DÖINGHAUS

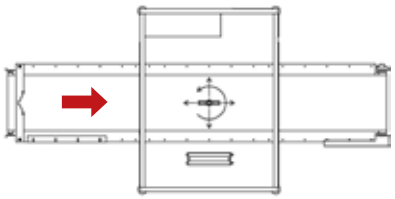
ULTRACUT UST

Ultraschallschneidemaschine mit Doppelkopf

Der Ultracut UST ist zum Schneiden von runden Produkten prädestiniert. Durch die Verwendung von zwei synchron arbeitenden Ultraschallmessern wird ein hoher Output generiert.

Die gewünschten Schneidmuster werden über ein einfach zu bedienendes Touchscreen in der Steuerung als Rezept hinterlegt.

- Kompaktes Maschinendesign
- Edelstahlrahmen mit höhenverstellbaren Standfüßen
- Schneidkopf mit zwei synchron arbeitenden Ultraschallmessern
- Hohe Produktivität auf kleinem Raum
- Einfachste Bedienung und intuitive Steuerung über Touchscreen
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Hygienisches Messerreinigungssystem
- Automatische Produktzentrierung
- Linienfähig



TECHNISCHE DATEN

Länge	3504 mm
Breite	1686 mm
Höhe	1938 mm
Gewicht	750 kg
Artikel.-Nr.	75000050

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul
- Zentriervorrichtung „Rundprodukte“
- Laser Projektionssystem
- Fixierbare Laufrollen
- Hygienisches Messerreinigungssystem

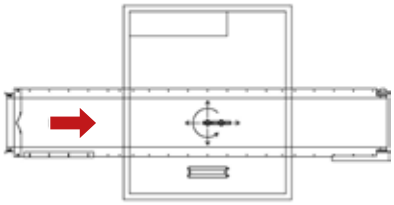
SCHNEIDFORMEN

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

ULTRACUT TERBIA DUO

Multifunktionaler Ultraschallschneider mit Mehrfach-Schneidkopf

Der Ultracut Terbia Duo ist ein multifunktionaler Ultraschallschneider. Die Maschine ist mit zwei oder mehr zueinander höhenverstellbaren Ultraschallmessern ausgestattet. Die Maschine wählt automatisch die optimale Kombination der Ultraschallmesser. Dadurch entfällt ein aufwendiger Umrüstvorgang. Die einzelnen Stückgrößen, Segmente und Schneidgeschwindigkeiten sind über ein intuitiv bedienbares Touchpanel frei einstellbar. Ein Förderband hilft dem Bediener schwere und große Produkte in die Maschine zu fördern. Während des Schneidvorganges können weitere Produkte aufgelegt und geschnittene Backwaren entnommen werden.



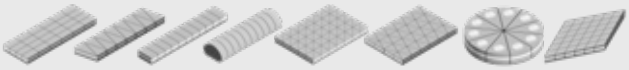
- Mehrfach-Schneidkopf, verstellbar (Standard 90/190)
- Intuitiv bedienbares Touch Panel
- Mannshohe Türen, volle Zugänglichkeit
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Multifunktionaler Ultraschallschneider
- Kompaktes Maschinendesign
- Schneiden frei auf Band
- Schneiden im Backblech mit Blecherkennung
- Linientauglich
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Hygienisches Messer-Reinigungssystem
- Integrierter KnifeGuard Messerschutz
- Umfangreiche Rezeptverwaltung

Optional: mit weiteren Förderbändern

TECHNISCHE DATEN

Länge	3929 mm
Breite	2000 mm
Höhe	2244 mm
Gewicht	ca. 1100 kg
Artikel.-Nr.	75000032

SCHNEIDFORMEN



ZUSATZMODULE

- Fixierbare Laufrollen
- Blechrückführsystem
- Desinfektionsstation: Entkeimung mit UV-Licht
- Laser Projektionssystem
- Fernwartungsmodul
- Zentriervorrichtung „Rundprodukte“
- Trägerplatten

Blechgrößen: Übliche Blechgrößen bis 600 x 800 mm
Rundprodukte: bis 350 mm Durchmesser. Andere Größen auf Anfrage.

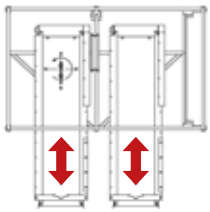
ULTRACUT KONDUS

Rückläufer, ideal für die Einpersonen-bedienung auch als Doppelkopflösung

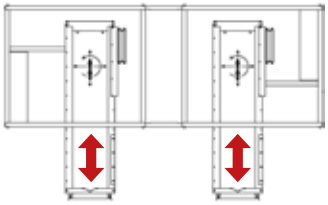
Der Ultracut Kondus ist wie der Ultracut Terbia Duo mit zwei oder mehr zueinander höhenverstellbaren Messern ausgestattet. Diese Maschine ist als Rückläufer konzipiert. Das Produkt wird nach dem Schneidprozess wieder zum Bediener zurück transportiert. Gleichzeitig wird an der anderen Seite ein neues Produkt eingelegt. Daher ist sie ideal für die Einpersonenbedienung geeignet.

- Einpersonen-Bedienung
- hohe Produktivität auf kleinem Raum
- Intuitive Steuerung über Touchscreen
- Schneidkopf mit zueinander verstellbaren Ultraschallmessern
- Ausführung „Twin“ ausgestattet mit 2 Schneidköpfen
- Edelstahlrahmen mit höhenverstellbaren Standfüßen
- Sichtfenster aus transparentem lebensmittelneutralen Kunststoff
- Schneiden im Blech oder auf Trägerplatte
- Reinigungsstation mit Frischwasser
- Integrierter KnifeGuard Messerschutz
- Schnelle und einfache Reinigung
- Einfache Zugänglichkeit
- Umfangreiche Rezeptverwaltung

Standard



Twin



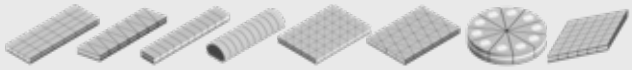
TECHNISCHE DATEN

	Standard	Twin
Länge	2685 mm	4485 mm
Breite	2685 mm	2756 mm
Höhe	2200 mm	2242 mm
Gewicht	ca. 1200 kg	ca. 1950 kg
Artikel.-Nr.	75000001	75000007

ZUSATZMODULE

- Dreieck Sonderfunktion
- Entkeimung mit UV Licht
- Fernwartung per LAN

SCHNEIDFORMEN



Blechgrößen: bis 600 x 800 mm
Bestückung und Entnahme wechselseitig während des Schneidprozesses

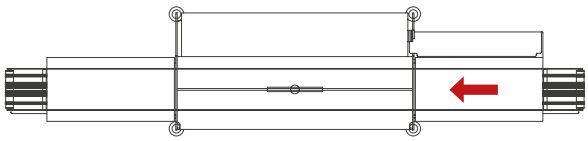
Alle Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

SANDWICHBOY

Der kompakte Sandwichschneider

Der Sandwichboy schneidet belegte Sandwiches und gefüllte Wraps in perfekter Qualität. Die auf das Förderband der Maschine aufgelegten Produkte werden automatisch ausgerichtet und durch den Schneidbereich geführt. Anschließend können Sie vom Förderband abgenommen werden.

Der gesamte Maschinenaufbau bietet ein Höchstmaß an Hygiene und kann innerhalb weniger Minuten gereinigt werden.

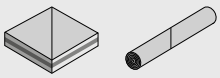


- Zum Schneiden von belegten Sandwiches oder Wraps
- Hygienischer Aufbau gemäß EHEDG-Richtlinien
- Einfache und schnelle Reinigung
- Nutzbar als Einzel- oder Linienmaschine
- Kompaktmaschine
- Fixierbare Laufrollen
- Produktabhängig bis zu 70 Takte/Min.

TECHNISCHE DATEN

Länge	3318 mm
Breite	898 mm
Höhe	1644 mm
Gewicht	ca. 600 kg
Artikel.-Nr.	75000028

SCHNEIDFORMEN



ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul

Kontinuierliches Schneiden von bis zu 70 Sandwichbroten pro Minute.

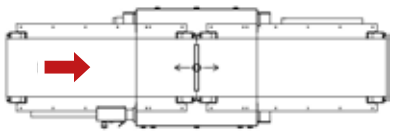
USQ MICRA

Der kompakte Querschneider

Der Querschneider USQ Micra ist zum Schneiden von Produktsträngen und Produktteppichen konzipiert. Die Stücklängen und Schneidgeschwindigkeiten sind über ein intuitiv bedienbares Touchpanel frei einstellbar.

Der gesamte Maschinenaufbau bietet ein Höchstmaß an Hygiene und kann innerhalb weniger Minuten gereinigt werden.

- Schneidbreiten bis 300 mm
- Kompaktmaschine
- Taktweises oder synchrones Schneiden
- bis zu 110 Takte/Min.
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Linienfähig



TECHNISCHE DATEN

Länge	2617 mm
Breite	834 mm
Höhe	1644 mm
Gewicht	ca. 320 kg
Artikel.-Nr.	75000051

SCHNEIDFORMEN

ZUSATZMODULE

- 20 kHz oder 30 kHz Technik

Produkte: Stränge bis 300 mm Breite, je nach Sonotrode bis zu ca. 70 mm Höhe Einzelschnitt, Batches, synchron- oder getaktetes -Schneiden

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

IQ-MOVE SPIDER

Automation durch Backblech-Handling

Ultraschall-Schneidemaschine mit Andockstation für Stikkenwagen, mit senkrecht verfahrbarer Arbeitseinheit für das Kuchenblechhandling, programmgesteuerte Entnahme, Schneiden und Beladen des Stikkenwagens

- Reduzierung der Bedienzeiten
- Entlastung des Fachpersonals
- Vollautomatischer Prozess
- Einfachste Bedienung über Touchpanel
- Programmgesteuerte Messerreinigung mit Frischwasser
- Lichtgitter als Eingreifschutz
- Integrierter Messerschutz
- Umfangreiche Schneidfunktionen

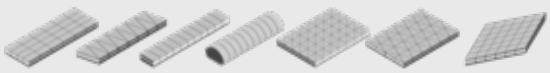
TECHNISCHE DATEN

Länge	3146 mm
Breite	2150 mm
Höhe	2628 mm
Gewicht	ca.1500 kg
Artikel.-Nr.	7500063

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul

SCHNEIDFORMEN



Blechgrößen: übliche Blechgrößen bis 600 x 800 mm.
Andere Blechgrößen auf Anfrage.

MASCHINENÜBERSICHT

Unsere weiteren Maschinen und Module

Döinghaus cutting and more steht nicht nur als Spezialist für Ultraschall-Schneidtechnik, sondern auch als kompetenter Partner vom Handwerk bis zur Industrie in der Konditorei und Lebensmittelbranche. Wir bieten wirtschaftlich und technologisch ausgefeilte Lösungen rund um die Verfahrenstechnik und Automatisierung der Prozesse.

WEITERE MASCHINEN UND MODULE

CUT 600

Seite 18

KA 2000

Seite 19

Korbableger

Seite 20

Abzieher A 200-800

Seite 21

Reihensammler

Seite 22

IQ-Move

Seite 23

CUT 600

Teigschneidemaschine mit Blech-Förderband

Die Cut 600 ist perfekt zum Schneiden von Keksrollen oder anderen Strangprodukten geeignet. Mit bis zu 70 Takten/Min und einstellbaren Stückgrößen ist eine hohe Produktivität wie auch Flexibilität gewährleistet. Nach dem Schneidprozess werden die Produkte automatisch auf ein Blech oder optional Förderband abgelegt, sodass ein aufwendiger händischer Ablegevorgang entfällt.

Die gewünschte Schnittstärke wird über ein einfach zu bedienendes Touch-Panel eingegeben und als Rezept hinterlegt.

- Kompaktes Maschinendesign
- Einfachste Bedienung über Touch Screen
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Mehrreihige Belegung
- Automatisches Ablegen auf Blechunterlage

TECHNISCHE DATEN

Länge	1898 mm
Breite	970 mm
Höhe	1323 mm
Gewicht	240 kg
Artikel.-Nr.	75000036

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul
- Produktförderband linienfähig

SCHNEIDFORMEN

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

KA 2000

Teigbandformer

Der KA 2000 ist zum Austragen von Teigmassen konzipiert. Ein stabiler Aufbau der Maschine ermöglicht insbesondere das Verarbeiten von zähen und schweren Massen.

Ausgestattet mit Förderband lassen sich Teigböden austragen und präzise in Bleche einlegen.

- Kompaktes Maschinendesign
- Gleichmäßige Kompression und Formung der Produktmasse
- Fülltrichteraufsatz
- Frei einstellbare Austragsgeschwindigkeit
- Intuitive Bedienung
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Einstellbare Produktstärke
- Linienfähig

TECHNISCHE DATEN

Länge	1520 mm
Breite	680 mm
Höhe	1430 mm
Gewicht	ca. 350 kg
Artikel.-Nr.	75000039

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul
- Blechfüllfunktion

KORBABLEGER

Die einzulegenden Produkte werden kontinuierlich auf Abstand liegend übernommen und durch den Korbableger in die Körbe abgelegt.
Die Maschine erkennt einen Korb automatisch und positioniert ihn längsseitig in Schrägstellung entsprechend der Parametereinstellungen der Maschine für den Ablegevorgang.

Sämtliche Maschineneinstellungen können über eine Touchscreen-Eingabefläche verändert und in Form von Rezepten für eine spätere Verwendung abgespeichert werden.
Die gesamte Maschine ist hinsichtlich der HACCP Richtlinien optimiert.

- Kompaktes Maschinendesign
- Einfachste Bedienung über Touch Screen
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Programmgesteuerter Ablauf

TECHNISCHE DATEN

Länge	3873 mm
Breite	3980 mm
Höhe	1456 mm
Gewicht	ca.1060 kg
Artikel.-Nr.	75000062

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

ABZIEHER A 200-800

Die Produkte werden kontinuierlich übernommen und durch das Rückziehband z. B. auf Backbleche oder werksseitig bereitgestellte Ablagen abgelegt. Die Anzahl der Reihen und die Abstände können frei eingestellt werden.

Die Maschine erkennt ein aufgelegtes Blech automatisch und positioniert es entsprechend der Parametereinstellungen der Maschine für den Ablegevorgang.

Sämtliche Maschineneinstellungen können über eine Touchscreen-Eingabefläche verändert und in Form von Rezepten für eine spätere Verwendung abgespeichert werden.

- Reduzierung der Bedienzeiten
- Entlastung des Fachpersonals
- Vollautomatischer Prozess

TECHNISCHE DATEN

Länge	3050 mm
Breite	880 mm
Höhe	1270 mm
Gewicht	ca. 500 kg
Artikel.-Nr.	75000038

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul
- Blechfüllfunktion

REIHENSAMMLER

Ein- oder Mehrspurig ankommende Produkte werden über einzeln angesteuerte Förderbänder gesammelt und als Batch an die darauffolgende Maschine übergeben.

- Minimierung der Produktionszeiten
- Geeignet für eine Vielzahl von Produkten
- Vollautomatischer Prozess

TECHNISCHE DATEN

Länge*	1318 mm
Breite*	1980 mm
Höhe*	2000 mm
Gewicht	ca. 800 kg
Artikel.-Nr.	75000065

**Die Maße können je nach Anforderung und finaler Ausführung variieren.*

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Die Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

IQ-MOVE

Automation durch Backblech-Handling

Die kundenseitig bereitgestellten Stikkenwagen werden in der Andockstation positioniert. Über ein Hubportal mit integrierter Entnahmezunge werden die Kuchenbleche vollautomatisch der nachfolgenden Maschine zugeführt.

Nach der Bearbeitung können die Bleche auch automatisch dem Stikkenwagen wieder zugeführt werden.

Durch die modulare Bauweise besteht die Möglichkeit, auch schon bestehende Förderbandanlagen durch den IQ-Move zu automatisieren.

- Reduzierung der Bedienzeiten
- Entlastung des Fachpersonals
- Vollautomatischer Prozess
- Entnahme von verschiedenen Blechen

TECHNISCHE DATEN

Länge	3370 mm
Breite	1850 mm
Höhe	2620 mm
Gewicht	ca. 1500 kg
Artikel.-Nr.	75000061

ZUSATZMODULE

- Fernwartungsmodul

US-SCHNEIDLINIEN

Individuell und kundenspezifisch

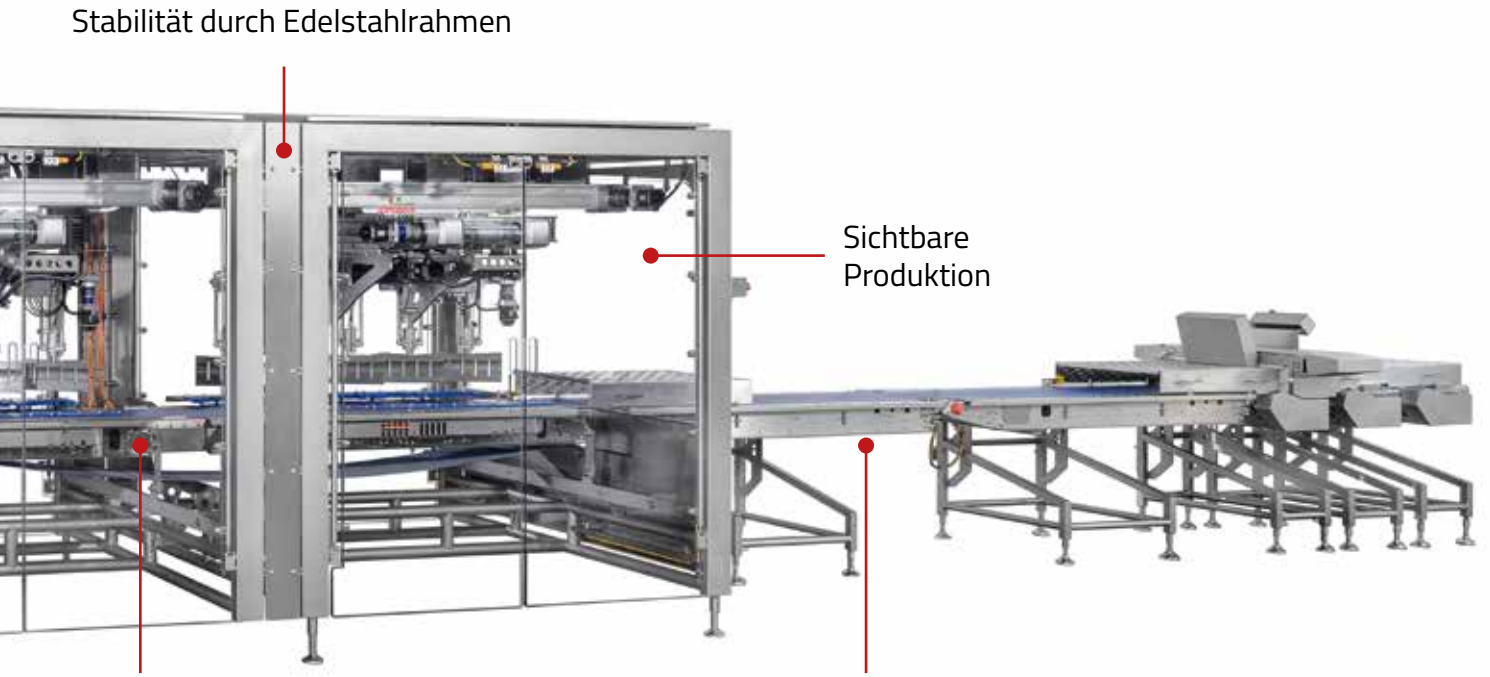
Die Ultraschall-Schneidlinien werden individuell nach Ihren kundenspezifischen Prozessparametern für Sie entwickelt.

Ziel ist es dabei, eine ganzheitliche und auf Wunsch auch flexible Automatisierungslösung zu konzipieren. Das Schneiden erfolgt synchron zur Fördergeschwindigkeit.

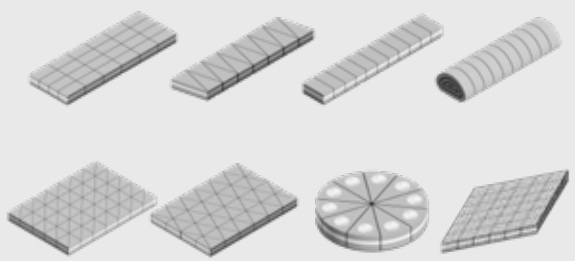
Technischer Support per Fernwartung

Reinigung

- Synchron arbeitende Schneidelinie für endlose Produkte
- Produktvereinzelung
- Automatische Randausschleusung
- Kombination mit Pick & Place Robotern
- Verschiedenste Ausführungen nach technischer Klärung
- Optimierte Produktionsprozesse
- Ausgestattet mit Hightech-Komponenten



SCHNEIDFORMEN



ZUSATZMODULE

- Zentriervorrichtung für Einzelprodukte (nach Produktvorgabe)
- Ausschleusung des Randabschnittes
- Desinfektionsstation: Entkeimung mit UV-Licht
- Laser Projektionssystem
- Kamera mit Positionierungssystem
- Entkapsler
- Messer-Reinigungsstation mit Frischwasser
- Fernwartung per Modem/LAN

Randausschleusung

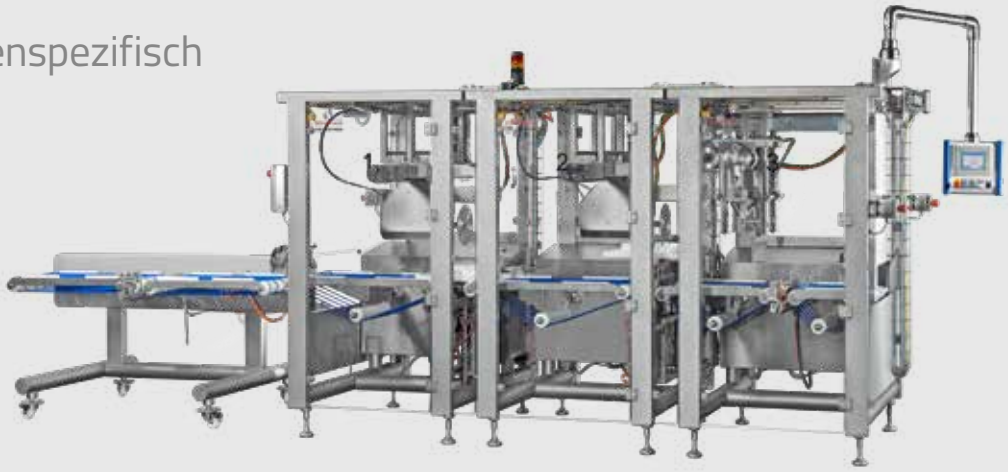
Komplexe Schneidbewegungen

Entkapslung

Eingreifschutz

Individuell und kundenspezifisch

Beispiel einer Ultraschall-Schneidlinie zum Schneiden von Weich- und Hartkäse ausgestattet mit Rund- und Spatenklingen.



Entnahmemodul

Gefördert durch:

Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Automatische Entnahme aus dem Stikken-wagen.

Vollautomatisches Eintakten

Quer-/Längsschnitt synchron

Inline-Lösung

Ultraschall-Tortenschneider mit Förderband

- Mehrere Schneidköpfe möglich
- Kompaktes Maschinendesign
- Industrieausführung
- Tortenzentrierung
- Schneiden frei auf Band
- Linientauglichkeit
- Leichte und schnelle Reinigung der Maschine
- Hohe Schneidleistung
- Hygienisches Messer-Reinigungssystem

SERVICE AUS EINER HAND

Qualität ist uns wichtig

So stellen wir sicher, dass unser kompetentes Team Ihren Ultraschallschneider nach den technischen Vorgaben mit hochwertigen Bauteilen fehlerfrei produziert. Erst wenn die Maschine die Testläufe unter unseren gemeinsamen Augen bei uns im Hause bestanden hat, wird sie für den Transport vorbereitet, sicher verpackt und versandt.

Ist die Maschine bei Ihnen eingetroffen, dann macht sich unser Montageteam auf den Weg zu Ihnen. Sie bauen die Anlage auf, installieren sie, testen und nehmen sie in Betrieb – in enger Zusammenarbeit mit Ihren Mitarbeitern. Erst wenn die Inbetriebnahme erfolgreich war, Ihre Mitarbeiter über das „Bedienungs-Know-how" verfügen, ist unsere Arbeit beendet – vorausgesetzt Sie sind zufrieden.

Haben Sie später Fragen zur Bedienung, wollen Sie Ersatzteile bestellen oder sollten Probleme bzw. Störungen auftreten - Unser Serviceteam ist für Sie da!

- Vor-Ort-Vorführung
- Beratung & Angebot
- Testlauf
- Inbetriebnahme
- Wartung
- Service-Hotline
- Ersatzteile

Beratung & Angebot: Kundenspezifische Lösungen

In einem persönlichen Gespräch klären unsere Berater diese Fragen gerne gemeinsam mit Ihnen. Sie kommen zu Ihnen, besichtigen Ihre Produktion, erfassen die Rahmendaten und besprechen mit Ihnen die für Sie optimale Schneidlösung.

Service Hotline

Unser Team und ein erfahrenes internationales Netzwerk an Servicepartnern stehen Ihnen zur Seite. Im Bedarfsfall sorgen unsere Experten per Fernwartung für zeitnahes Reagieren.

Wartung: Garant für lange Laufzeit

Die Verfügbarkeit der Anlagentechnik ist besonders in mehrschichtigen Produktionsgeschehen von großer Bedeutung. Mit dem Abschluss eines Wartungsvertrages übernehmen wir die Aufgabe der regelmäßigen Wartung. Wir koordinieren die Termine, führen die Wartung durch und dokumentieren das Maschinenleben - um Sie zu entlasten.

Mit kontinuierlicher Pflege und Instandhaltung ist Ihnen eine verlässliche Maschinenlaufzeit und eine verlängerte Lebenszeit Ihrer Schneidanlage sicher. Sprechen Sie uns an, wenn Sie einen Wartungsvertrag abschließen möchten.

VOR-ORT-VORFÜHRUNG

Ultraschallschneiden – LIVE bei Ihnen!

Sie haben konkretes Interesse am Ultracut Filou – der ausgeklügelte Schneidtechnologie auf engstem Raum? Dann stellen wir Ihnen gerne die Maschine und Ihre Möglichkeiten vor.

Das Team von Döinghaus cutting and more kommt mit dem Ultracut Filou zu Ihnen!

Vor Ort wird unser Experte mit Ihnen LIVE die individuellen Schneidtests Ihrer Produkte vornehmen.
So gewinnen Sie einen realen Eindruck von der Schnittqualität, den technischen Möglichkeiten der Maschinen und Ihren persönlichen Vorteilen beim Einsatz von einem Döinghaus cutting and more Ultraschallschneider.

Dieser spezielle Vor-Ort-Service ist für Sie in Deutschland kostenfrei.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns auf Sie!

Testlauf: Gemeinsame Qualitätsprüfung

Als Qualitäts-Hersteller von individuellen Ultraschall-Schneidlösungen ist uns bewusst: Die Präzision entscheidet! So prüfen wir unsere Ultraschallschneider vor Auslieferung auf Herz und Nieren.

Anhand der kundenspezifischen und vielschichtigen Anforderungen wird die innovative Technik Schritt für Schritt – oder besser Schnitt für Schnitt überprüft. Das erfolgt anhand der unterschiedlichen Produktmuster. Abhängig von Produktaufbau und Aggregatzustand wird die jeweils optimale Maschineneinstellung ermittelt. Gemeinsam prüfen wir die Schnittqualität! Erst nach Ihrer Qualitätsfreigabe verlässt die Maschine unser Haus.

NOTIZEN

NOTIZEN

cutting and more
DÖINGHAUS

Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG

Breite Werl 30 | D-33154 Salzkotten

Telefon: +49 (0) 5258 / 21 07 - 0
Telefax: +49 (0) 5258 / 21 07 - 77
E-Mail: info@cuttingandmore.de
www.cuttingandmore.de

V.01

BÄCKER- UND KONDITOREN-HANDWERK | LEBENSMITTELINDUSTRIE