

intelligenter schneiden mit Ultraschall

Informationen zum Schneiden von Lebensmitteln

Technische Kundeninformation 01.2018



Ultracut Kondus

Die Schneidemaschine für Blechkuchen mit hohem Produktdurchsatz

Ultracut Nado

Die neue Mittelklasse der Ultraschallschneidemaschinen

CUT 460 / 600 Gen3

Die 3. Generation der Schneidemaschine für Teigstränge

Messetermine 2018

Jetzt schon vormerken

Ultracut Kondus

Diese neue Maschinenklasse **Ultracut Kondus** wurde für Backbetriebe entwickelt, die einen hohen Produktdurchsatz benötigen.



Abb. Ultracut Kondus – Standard-Ausführung

Der **Ultracut Kondus** verfügt über zwei Transportbänder, mit denen Produkte in die Maschine gefördert werden.

Wie alle Maschinen der **Ultracut Baureihe**, ist das Design der Maschine nach den EHEDG-Richtlinien für ein hygienisches Maschinendesign optimiert.

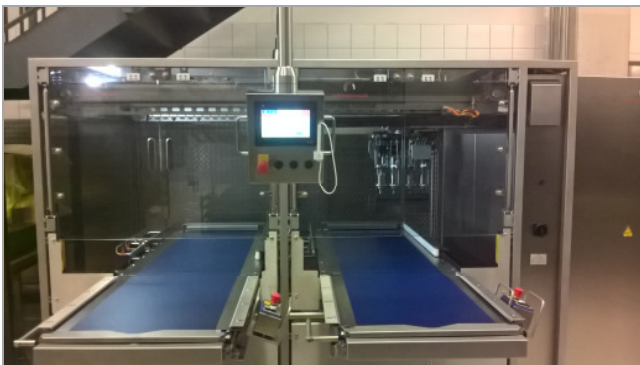


Abb. Ultracut Kondus - Frontansicht

Während auf einer Seite geschnitten wird, kann auf der zweiten Seite ein neues Produkt zugeführt werden.

Das Schneidportal wechselt automatisch zwischen beiden Transportbändern hin und her, sobald Produkt zum Schneiden vorhanden ist.

Auf den Transportbändern können parallel verschiedene Blechtypen oder Rezepteneinstellungen gefahren werden.

Wird ein Mehrfach-Schneidkopf verwendet, stellen sich die Schneidmesser beim Wechsel der Stationen automatisch auf den jeweiligen Produkttyp um.

Messerschutz an Bord

Die **Ultracut Kondus** Maschinen sind mit dem, von **Döinghaus cutting and more** entwickelten, **KnifeGuard** Messerschutz ausgestattet.

Ein Mikrocontroller prüft dabei in 35ms Zyklen einen elektro-pneumatischen Regelkreis und stoppt die Maschine umgehend beim Überschreiten bestimmter Grenzwerte. Signifikante Beschädigungen der Messer werden so vermieden.

Der **Ultracut Kondus** schneidet je Messerkonstellation:

- Kuchenblech 100x600mm (4 Stück auf Trägerplatte)
- Kuchenblech 200x600mm
- Kuchenblech 400x600mm
- Kuchenblech 800x600mm
- Rundprodukte bis 380mm (2 Stück auf Trägerplatte)
- andere Blechgrößen nach technischer Klärung

Kleine Produktgrößen effektiv handhaben

Kleinere Kuchenbleche werden auf Trägerplatten durch die Maschine geschleust. Dies erleichtert deren Handhabung und ermöglicht einen höheren Produktdurchsatz.

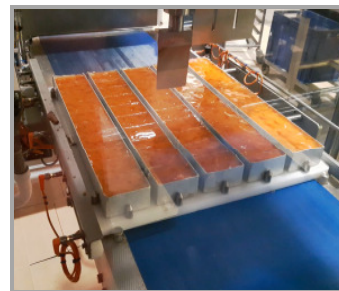


Abb. Trägerplatte mit 5 Stück 100x600mm Kuchenblechen

Abmessung Ultracut Kondus

2.270x2.690x2.200mm (L:B:H)

Leergewicht von 1.200kg

Ultracut Nado

Der **Ultracut Nado** schließt die bisherige Lücke zwischen unseren **Ultracut Filou** und **Ultracut Terbia Duo** Maschinen.

Der **Ultracut Filou** ist der weltweit kompakteste Ultraschallschneider seiner Klasse. Er bietet umfangreiche Schneidfunktionen auf kleinstem Raum.

Der **Ultracut Terbia Duo** ist das Flaggschiff der **Ultracut Baureihe**. Mit seinem multifunktionalen und verstellbaren Mehrfachscheidkopf können nahezu alle Produktgrößen auf der Maschine geschnitten werden. Zusätzliche Transportbänder ermöglichen den Rücktransport der geschnittenen Produkte zurück zur Bedienerseite.

Döinghaus cutting and more ist damit der einzige Anbieter einer durchgängigen Maschinenbaureihe, welche den Leistungsbedarf aller Kunden abdecken kann.



Abb. Ultracut Nado (Ausführung als Durchläufer)

Der **Ultracut Nado** schneidet freiliegende Kuchenplatten, Rundprodukte und verschiedene Blechgrößen. Dabei können Produkte mit einer maximalen Fläche von 800x600mm verarbeitet werden.

In der Standardausführung ist der **Ultracut Nado** ein „Durchläufer“. Auf einer Seite wird belegt, auf der anderen Seite wird die geschnittene Ware abgenommen.

Zusätzlich steht der **Ultracut Nado** mit verkürztem Transport auch als „Rückläufer“ zur Verfügung. Die Ware wird auf einer Seite aufgelegt und nach dem Schneiden zur gleichen Seite zurückgefördert.

Die Laufrichtung des Produktes und die Bedienseite können frei gewählt und den örtlichen Gegebenheiten entsprechend angepasst werden.

Hygiene-Design

Das gesamte Maschinenkonzept ist nach den Richtlinien der EHEDG, für eine einfache Reinigung ausgelegt. Der Transportgurt ist für die Reinigung seitlich abnehmbar. Alle Stellen der Maschine sind für die Reinigung leicht zugänglich und können ohne großen technischen Aufwand gereinigt werden.

Abmessung Ultracut Nado

3.500x1.690x2.200mm (L:B:H)
Leergewicht von 660kg

Energieeffizient und sparsam

Die Maschinen der **Ultracut Baureihe** sind mit energiesparenden Antrieben ausgestattet.

Döinghaus cutting and more verwendet als einziger Anbieter optimierte Motor-Getriebe-Kombinationen. Diese ermöglichen es Servomotoren mit geringer Leistung einzusetzen, ohne dabei Einbußen bei Dynamik und Geschwindigkeit hinnehmen zu müssen.

Erfahrung, die sich für unsere Kunden bezahlt macht.

Die **Ultracut-Maschinenbaureihe** liegt damit deutlich unterhalb des Energieverbrauchs von vergleichbaren Maschinen unserer Marktbegleiter.

Möchten Sie unsere Maschinen in Aktion sehen?

Sprechen Sie uns an.
Wir kommen gerne zu einer Maschinendemonstration in Ihr Haus oder vermitteln Besuche bei einem unserer zahlreichen Referenzkunden.

Kontakt:

Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG

Fon: +49 5258 2107 0

Email: sales@cuttingandmore.de

CUT 460 / 600 Gen3

Die 3. Generation der bewährten Schneidemaschine für gekühlte Teigstränge wurde technisch komplett modernisiert und den aktuellen Anforderungen an Hygiene und Reinigung angepasst.



Abb. CUT 600

Die CUT Schneidemaschinen stehen in zwei Größen zur Verfügung.

CUT 460 mit Blechgrößen bis zu einer Breite von 460mm.

CUT 600 mit Blechgrößen bis zu einer Breite von 600mm.

Alle relevanten Schneidparameter werden dabei auf einer einzigen Bildschirmseite des Touch Panel eingestellt.

Funktionsweise

Die Teigstränge werden auf einem Drahtgeflechtband platziert und der Schneidevorrichtung automatisch zugeführt.

Der Schnitt erfolgt mit einem Spezial-Edelstahlmesser.

Die Scheibenstärke ist frei einstellbar.

Das Backblech wird über einen Riementransport durch die Maschine gefahren und mit den geschnittenen Produkten automatisch belegt.

Die Anzahl der Reihen auf dem Blech kann dabei der Blechgröße entsprechend frei gewählt werden.

Abmessung CUT 600

1.900x970x1.325mm (L:B:H)

Leergewicht von 280kg

Messetermine 2018



Pro Sweets Köln

Halle 10.1 Stand E-090

Datum: 28.01. - 31.01.



Bäko Franken

Frühjahrestreff

Datum: 17.02. - 19.02.



Bäko Mitteldeutschland

Datum: 04.03.



Internorga Hamburg

Halle B 6 Stand 114

Datum: 09.03. - 13.03.



Anuga FoodTec

Halle 4.2 Stand A-048

Datum: 20.03. - 22.03.



Bäko Ost

Datum: 15.04.



iba München

Halle B6 Stand B6.358

Datum: 15.09. - 20.09.

HWgf / Döinghaus cutting and more GmbH (CaM)