

intelligenter schneiden mit Ultraschall

Informationen zum Schneiden von Lebensmitteln

Technische Kundeninformation 01.2017



Ultracut Filou & Ultracut Pegasus

Klein, fein und multifunktional

Neue Funktionen und Verbesserungen

Ultracut Terbia Duo

Die Allround-Lösung

Die neue Maschinenklasse mit Messerschutz-Funktion

Ultracut Filou

Die erfolgreiche **Ultracut Filou** Schneidemaschine hat mit der aktuellen Software neue Funktionen und Updates erhalten.

Durch die **Sichelschnitt**-Funktion erreicht die Maschine bei entsprechender Schnitzzahl eine Leistungssteigerung von bis zu 20%.

Das Diagonalschneiden wurde um die Funktion **Aachener Nussecke** ergänzt, diese schneidet gleich große Dreiecke mit einer Schenkellänge von 95x95mm aus 200x600mm und 400x600mm großen Kuchenblechen.

Mit der **Doppeltorten**-Funktion können nun zwei Torten/Kuchen mit max. 300mm in einem Arbeitsgang geschnitten werden.

Der **Ultracut Filou** schneidet:

- Blech 200x600mm (2x)
- Blech 600x400mm
- Kuchenplatten bis zu 420x620mm
- Rundprodukte bis max. 380mm
- **NEU** Blech 200x300mm (4x)



Abb. Ultracut Filou mit Untergestell

Abmessung Ultracut Filou

1.139x858x1.661mm (L:B:H)
Leergewicht von 350kg

Damit ist der Filou weiterhin der kompakteste Ultraschallschneider seiner Klasse.

Ultracut Pegasus

Das neueste Mitglied der Ultracut Maschinenreihe wurde dem breiten Publikum erstmals auf der **Südback Messe 2016** vorgestellt.

Der **Ultracut Pegasus** schneidet:

- Blech 200x600mm (2x)
- Blech 600x400mm
- Blech 800x600mm
- Kuchenplatten bis zu 800x600mm
- Rundprodukte bis max. 380mm
- **NEU** Blech 200x300mm (4x)

In der Standard-Version werden die Produkte durch den Bediener über ein manuelles Schubladensystem in die Schneidmaschine geschoben.

Optional kann der **Ultracut Pegasus** Produkte automatisch mit einem Bänderzug in die Maschine fördern und diese nach Beendigung des Schneidvorgangs wieder zum Bediener zurück transportieren.



Abb. Ultracut Pegasus mit Schubladensystem

Abmessung Ultracut Pegasus

1.250x1.390x1.645mm (L:B:H)
Leergewicht von 450kg

Ultracut Software v4.0

Wie der Ultracut Filou ist auch der Ultracut Pegasus mit der aktuellen **Ultracut Software 4.0** ausgestattet.

In die Ultracut Software 4.0 wurde, auf Anregung vieler Kunden, eine kleine **Artikelverwaltung** integriert. Jedes Rezept kann dabei eine bis zu 8-stellige eindeutige Artikelnummer erhalten.

Über die **Artikel Laden**-Funktion wird das gewünschte Rezept dann anhand der Artikelnummer geladen. Keine lange Suche in der Rezeptliste. **Schnell! Direkt! Effizient!**

Durch die neue **Softtramp**-Regelung arbeiten die Servomotoren auch bei dynamischen Bewegungen sanft. Die Software berechnet bei jeder Bewegung die optimalen Daten zur Ansteuerung der Servomotoren. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer der mechanischen Komponenten.

RFID Zugangskontrolle

Alle Maschinen können mit einem elektronischen Zugangssystem ausgestattet werden, dadurch entfällt die Eingabe von Passwörtern.

Ist kundenseitig bereits ein System zur Zugangs- bzw. Zeiterfassung vorhanden, so kann dieses mit genutzt werden.

Die **Ultracut Software** kann dabei bis zu 25 Benutzer verwalten.

Mit der **Low-Energy Servotechnik** setzen beide Maschinen zudem neue Maßstäbe bei der Energieeffizienz von Ultraschall-Schneidemaschinen. Der Energieverbrauch der Maschine wird dadurch deutlich minimiert.

Ultracut Terbia Duo

Diese neue Maschinenklasse **Ultracut Terbia Duo** wurde für große Backbetriebe entwickelt, welche eine Vielzahl von unterschiedlichen Produktgrößen verwenden.



Abb. Ultracut Terbia Duo – Standard-Ausführung

Abhängig von der Produktgröße stellt die Steuerung der Maschine die Messerköpfe automatisch ein. Der Maschinenbediener wählt dazu lediglich das gewünschte Rezept über die intuitiv zu bedienende Touch-Screen Oberfläche aus.



Abb. 2fach Schneidkopf mit 90mm und 190mm Messern

Die notwendigen Messerkombinationen werden dabei entsprechend der Kundenanforderungen ausgelegt.

Messerschutz on Bord

Jeder Konditor kennt das Problem. Nach einiger Zeit sind die einst makellosen Kuchenbleche deformiert und Beschädigungen an den Schneidwerkzeugen sind dann trotz großer Sorgfalt nicht immer zu verhindern.

Alle **Ultracut Terbia Duo** Maschinen sind mit der von **Döinghaus cutting and more** entwickelten **KnifeGuard** Messerschutz-Einrichtung ausgestattet.

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

Kein wenn und aber...

Ein ordentlicher Funktionsumfang von Anfang an! Der **Ultracut Terbia Duo** schneidet bereits in der Standardausführung:

- Kuchenblech 100x600mm (4 Stück auf Trägerplatte)
- Kuchenblech 200x600mm
- Kuchenblech 400x600mm
- Kuchenblech 800x600mm
- Runtortorten bis $\varnothing 380$ mm (1-2 Stück auf Trägerplatte)
- Freiliegende Kuchenplatten max. 450x800mm

Produktrücktransport

Der **Ultracut Terbia Duo** kann optional mit zusätzlichen Transportbändern gekoppelt werden.



Abb. Ultracut Terbia Duo mit Transportbändern als U-Rückführung

Die fertig geschnittenen Produkte werden dann mit den Transportbändern zum Maschineneinlauf zurück gefördert.

Der Maschinenbediener muss nicht mehr zwischen Maschineneinlauf und Maschinenauslauf pendeln und kann sich dadurch Zusatzaufgaben widmen.



Abb. Ultracut Terbia Duo mit Rücklaufstrecke – 400x600mm Kuchenbleche

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

Je nach Kundenwunsch kann der **Ultracut Terbia Duo** um weitere Schneidfunktionen, wie das Schneiden von Dreiecken aus Brötchenteigen, Spitzkuchen, Nussecken (95x95), Sahnerollen, etc. erweitert werden.

Dreieckige Brötchenteiglinge:



Abb. 95x95 Dreieckschnitt, gekühlter Brötchenteig

Die Teigmasse wird in einem Kuchenblech gekühlt und anschließend mit der Schneidemaschine in Dreiecke mit 95x95mm Schenkellänge geschnitten.

Aufbacken, Fertig!

(Der Kunde konnte in diesem Beispiel auf den Kauf einer speziellen Stanzmaschine verzichten.)

Spitzkuchen:



Abb. Spitzkuchen (Lebkuchen mit Füllung) in 800x600mm Kuchenblech

Mit dieser Sonderfunktion werden aus bis zu vier Strängen Spitzkuchen geschnitten. Winkel und Schenkellänge können dabei frei eingestellt werden kann.

Energieeffizient und sparsam

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

Im Vergleich zu Markbegleitern verwenden wir optimierte Motor-Getriebe-Kombinationen.

Diese ermöglichen es Servomotoren mit geringer Leistung einzusetzen, ohne dabei Einbußen bei Dynamik und Geschwindigkeit hinnehmen zu müssen.

Witkowski/Döinghaus cutting and more

Termine:

<p>... alles für Bäcker und Konditoren</p> 
<p>Hausmesse Bäko Weser-Ems Mitte Datum: 19.02. - 20.02.2017</p>
<p>Wir für Sie...  Mitteldeutschland eG <<< Hausmesseaktion 2017 >>> </p>
<p>Hausmesseaktion 2017 Bäko Mitteldeutschland Datum: 05.03.2017</p>
 <p>PROCESSES AND PACKAGING LEADING TRADE FAIR</p> <p>Halle 3 : Stand F17</p>
<p>Interpack Messe 2017 Datum: 04.05. - 10.05.2017</p>
 <p>südback</p>
<p>Südback 2017 Datum: 23.09. - 26.09.2017</p>

Möchten Sie unsere Maschinen in Aktion sehen?

Kontakt:

Döinghaus cutting and more GmbH

Fon: +49 5258 2107 0

Email: sales@cuttingandmore.de