

Your Partner in Food Cutting

holac[®]



Your Partner in Food Cutting



SCHNEIDETECHNIK VOM EXPERTEN



MADE IN GERMANY

Innovative Schneidetechnik für die fleischlose Genuss-Vielfalt

Mehr Erfolg mit veganen und vegetarischen Produkten

Immer mehr Menschen suchen nach wirklich überzeugenden Alternativen für Fleisch. Veganer und vegetarischer Genuss liegt im Trend. Und Sie als Lebensmittelproduzent stehen vor neuen Chancen. Die technischen Herausforderungen meistern Sie mit den Schneide-Innovationen von holac.

Perfekter Schnitt und natürliche Ergebnisse

Die neuen holac Schneidemaschinen sind komplett auf die ganz speziellen Anforderungen beim Verarbeiten fleischloser Produkte ausgerichtet. Dank innovativer Schneidetechnik erzielen sie Ergebnisse mit natürlicher Optik und Konsistenz. Und arbeiten zuverlässig bei hohen Temperaturen, großer Belastung und unterschiedlichsten Produkteigenschaften.

Die ganze Vielfalt fleischloser Produkte

Chunks, Würfel, Kebab, pflanzliches Pulled Pork – produzieren Sie eine breite Palette veganer und vegetarischer Produkte mit nur einer Maschine. Und das inline, ohne Zwischenschritte direkt vom Extruder auf die Schneidemaschine. Intensiver Dauerbetrieb, leichte Reinigung und Werkzeugwechsel im laufenden Betrieb: Diese Vorteile machen Ihre Schneidemaschine von holac zu einer Investition, die sich rechnet.

Spitzentechnik made in Germany

Seit über 60 Jahren ist holac der Spezialist für die maschinelle Verarbeitung von Lebensmitteln. Alle unsere Maschinen werden am Standort Nattheim in Baden-Württemberg entwickelt und hergestellt. Weltweit vertrauen führende Unternehmen auf Original-Produkte und Service von holac.





Maschinen- und Anwendungsübersicht

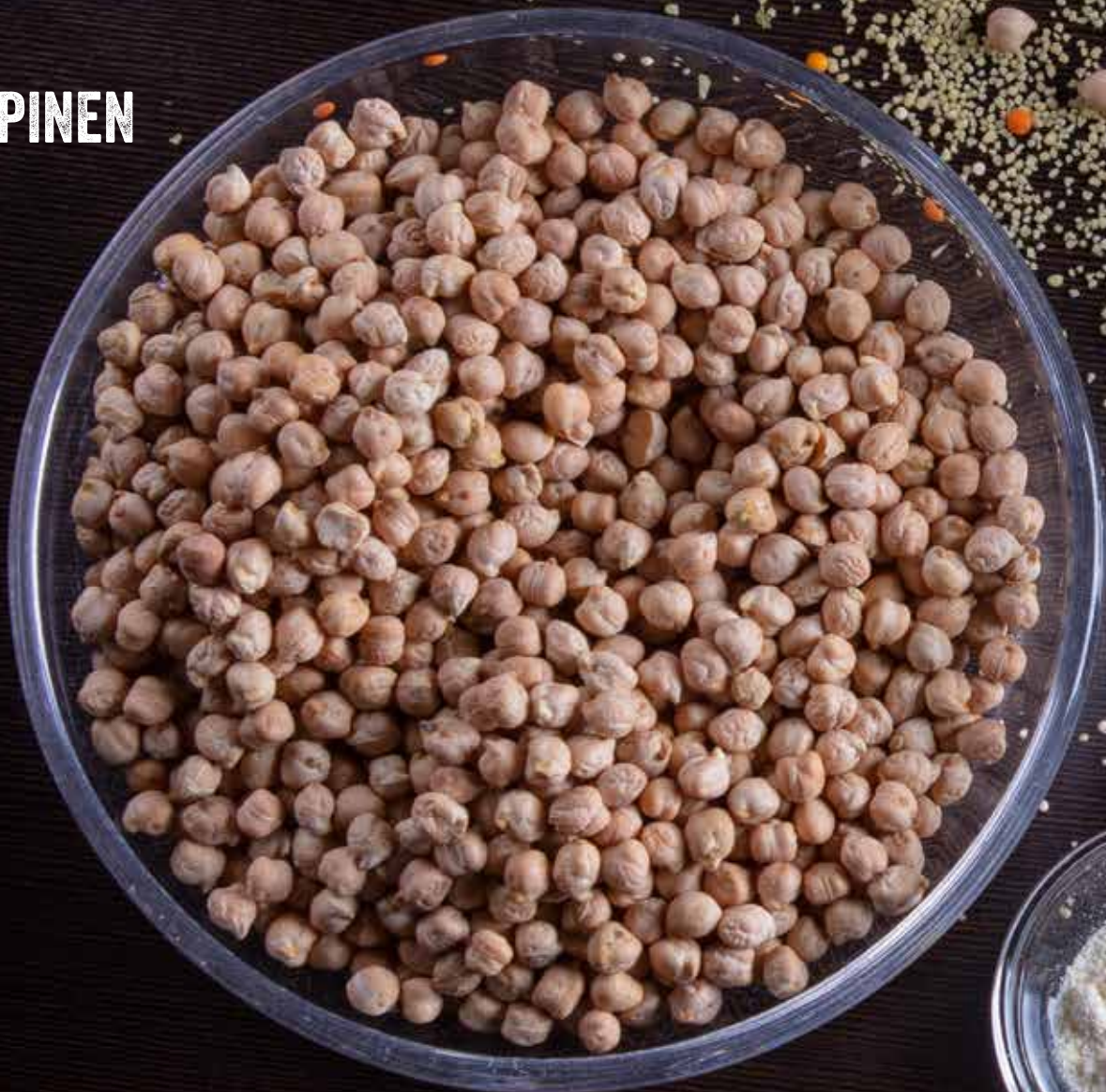
Programm	Maschinentyp	Seite
Pflanzen basierte Ausgangsprodukte		4
Vielweckschneider	Cubixx 100 L HMT	6
	Cubixx 120 HMT	7
	Maxx 116 HMT	8
	Maxx 200 HMT	9
Streifenschneider	CS 28-2D HMT	10
Scheibenschneider	Sect 28 CT HMT	11
Bandübersicht		14
Zubehör		15



Your Partner in Food Cutting

**PFLANZEN BASIERTE
AUSGANGSPRODUKTE**

LUPINEN



BOHNEN

LINSEN

SOJA

ERBSEN



CUBIXX 100 L HMT



Multitalent für die unterschiedlichsten Anwendungen

Der Cubixx 100 L HMT besticht primär durch seine flexiblen Einsatzmöglichkeiten. Er erledigt souverän alle an ihn angestellten Anforderungen mit umfangreichen Einstellungsmöglichkeiten. Diese lassen ihn zum optimalen Partner für Laboranwendungen werden, die sich später auf Industrieproduktion skalieren lassen.

PRODUKTMERKMALE:

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

Technische Daten	Cubixx 100 L HMT
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	2,6 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 120 HMT

Größte Präzision für ein optimales Schnittbild

Der Cubixx 120 HMT ist der Alleskönner unter den Vielweckschneidern. Durch seine hohe Flexibilität meistert er souverän alle Schnittbilder die von ihm erwartet werden. In Kombination mit unseren innovativen Zufuhrbändern lässt sich der Cubixx 120 HMT in jede Produktionslinie einbinden. Schneller Werkzeugwechsel, hohe Leistung und optimale Schnittqualität zeichnen diesen Vollautomaten aus.



PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Hygieneabläufen
- » vollautomatisches Magazin mit beweglicher Seitenwand und Quermesser
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » THC-System
- » variable Schnittgeschwindigkeit
- » Touchscreen
- » Computersteuerung
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband
- » 2-teilige Schneidgatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

Technische Daten	Cubixx 120 HMT
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





MAXX 116 HMT

Größte Kraft mit maximalen Einstellmöglichkeiten

Der Maxx 116 HMT ist der Spezialist für hohe Schnittleistungen auch bei maximal kompaktem Produkt. Der Vollautomat besticht durch seine Zuverlässigkeit bei jeder Produkttemperatur und durch verschiedenste Anwendungsmöglichkeiten. Der Maxx 116 HMT lässt sich problemlos in jede Produktionslinie einbinden. Typische Anwendungen sind Chunks, Streifen oder Kebab. Durch die stärkeren Motor- und Hydraulikeinheiten ist diese Maschine jeder Produkthärte gewachsen.

PRODUKTMERKMALE:

- » voll verschweißtes VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf die Produktgröße
- » THC-System
- » vollautomatische Werkzeugerkennerung*
- » High-Speed-Hydraulik garantiert minimale Beschickungszeiten
- » Maxx-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand
- » Duo-Druckplattenzylinder
- » Computersteuerung und Touchscreen
- » 2-teilige robuste Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » Schneidsätze für die Käseverarbeitung
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Ausstattungsmerkmale von Maschinen sind teilweise kostenpflichtige Zusatzausstattungen.

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





MAXX 200 HMT

Spezialist für höchste Kapazitäten bei anspruchsvollem Industrieinsatz

Der Maxx 200 HMT ist die ultimative Maschine für optimale Schnittergebnisse bei hohen Kapazitäten. Typische Anwendungen sind Chunks, Streifen oder Kebab. Durch den Ursprung der Maxx 200 HMT in der Käseverarbeitung ist diese Maschine sämtlichen Produktkonsistenzen gewachsen während sie durch ihre enorme Magazinkapazität und Einstellungsmöglichkeiten hohe Durchsätze sowie perfekt zugeschnittene Ergebnisse liefert.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf Produktgröße
- » Maxx-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand
- » Duo-Druckplattenzylinder
- » vollautomatische Werkzeugerennung
- » Touchscreen
- » Schwenkhilfe für Fülltrichter
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung
- » THC-System

Technische Daten	Maxx 200 HMT
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 3.200 kg/h
Beladedimension B x H x L	200 x 116 x 540 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	15,0 kW
Gewicht	1.650 kg
L x B x H	2.295 x 1.985 x 1.960 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 75 x 75 mm



CS 28-2D HMT

Inline Schneidsystem für Fleischersatzprodukte

Die perfekte Lösung zum kontinuierlichen zwei dimensional schneiden von Produkten. Mit seinem 2D-Schneidsystem bestehend aus Rundmesser und nachgeschalteter Messerwalze ist der CS 28-2D HMT flexibel einsetzbar. Typische Anwendungen sind ein Streifen- oder Würfelschnitt.

PRODUKTMERKMALE:

- » kontinuierliche Produktzufuhr über Zufuhrband
- » regelbare Bandgeschwindigkeit und Messerdrehzahl
- » Computersteuerung
- » Druckloser 2D Schnitt
- » Werkzeugwagen für Streifenmessersatz



Technische Daten	CS 28-2D HMT
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



SECT 28 CT HMT

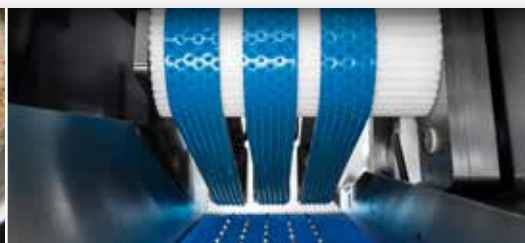
Top Produkt für kontinuierliche Höchstleistungen

Der Sect 28 HMT ist das hochleistungs 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 HMT – entwickelt für Höchstleistung.

PRODUKTMERKMALE:

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

Technische Daten	Sect 28 CT HMT
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



Your Partner in Food Cutting

**WIR SERVIEREN DEN
PERFEKTEN SCHNITT!**





Bandübersicht

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 Cubixx 100 Serie.



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.



Zubehör

Schneidwerkzeugentnahme Hilfe

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



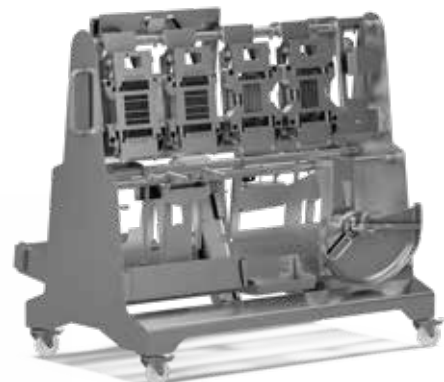
Quermesserentnahmewagen

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[®]

Follow us:



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

www.holac.de