

CHEESMAXX 200



Spitzenleistung im Kompaktformat

Der neue Cheesmaxx 200 ist Ihr zuverlässiger Partner, wenn es auf präzisen Schnitt ankommt. Beeindruckend, dass der leistungsstärkste vollautomatische Käseschneider so wenig Platz beansprucht – und durch sein Fahrwerk an jeder Pizzalinie flexibel einsetzbar ist. Das patentierte THC-System garantiert perfektes Raspeln inklusive Käse-Haut. Zwischen den Einsätzen ist der Cheesmaxx 200 ruckzuck gereinigt und schnell wieder betriebsbereit. Und als weiteres Plus für die Sauberkeit mit einem Hygiene-Zufuhrband ausgestattet. Das neue Top-Werkzeug für Ihre Produktion.

PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Monoblock VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung mit Beladung individuell anpassbar auf die Produktgröße
- » THC-System für perfektes Raspeln inklusive Käse-Haut
- » Power-Pack für die Käseverarbeitung
- » vollautomatische Werkzeuigerkennung*
- » schwenkbarer 15“ Touchscreen
- » Schneideinsätze für Würfel, Stifte, Sonderformen und verschiedene Rasselgrößen
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung zur einfachen Integration in Produktionslinien
- » OPCUA-Schnittstelle für Remote Zugang mit integrierter Prozessdatenüberwachung und -analyse

*Zubehör-/Ausstattungsvariante

Technische Daten	Cheesmaxx 200
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 3.300 kg/h
Beladedimension B x H x L	200 x 116 x 540 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	14,0 kW
Gewicht	1.700 kg
L x B x H	2.450 x 1.920 x 2.080 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 58 x 100 mm

