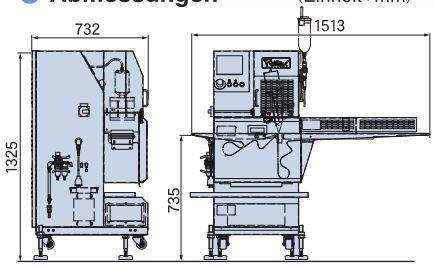
Ultrasonic Slicer (*Ultraschall-Schneide-Einheit*)

- Die Ultrasonic Slicer schneidet alle Teigstränge, die mit einer unserer Cornucopia Maschinen geformt werden.
- Glatte und gleichmäßige Schnitte mit minimaler Berührung der Klingenoberfläche und des Produktes durch Verwendung hochfrequenter Vibration. Saubere und glatte Schnitte auch für empfindliche oder klebrige Teige, wie auch bei Teigen mit festen Zutaten, wie z.B. Mandeln oder Trockenfrüchten.
- Bei Keksteigen ist keine Kühlung der Teigstränge mehr notwendig. Fortlaufende Produktion, beginnend von der Formung der Teigstränge, bis hin zur Produktabsetzung (optional durch Rheon Absetzer z.B.KP242).
- Abgestimmte Mitbewegung der Schneide-Klinge, synchron zum Transportband. Dadurch kein Kleben der Teige am Förderband, kein Abprallen der Produkte nach vertikalem Schnitt. Millimetergenauer Schnitt und leiser Betrieb.

Perfekt geschnittene Produkte mit glatter Oberfläche!

Abmessungen

(Einheit：mm)

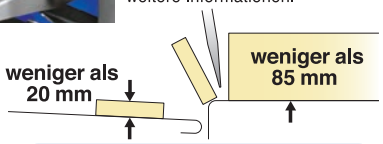


Spezifikationen

Modellnummer	SK400
Länge	1513 mm
Breite	732 mm
Höhe	1325 mm
Gewicht	100 kg
Elektrische Leistung	0.88 kw
Luftdruckanschluß	0.4 MPa , 20ℓ／min.

Maximale Schnittgeschwindigkeit	100 Schnitte / Min.
Schnittlänge	5mm oder mehr
Schnitthöhe	35 mm – 85 mm
Klingenbreite	153 mm
Produktdatenspeicher	20 Programmplätze

Geeignet für Produkthöhen bis zu 84 mm (weniger als die maximale Schnitthöhe der Klinge von 85 mm). Maximale Höhe der geschnittenen Produkte：19 mm. Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.



Produktionslinie für Kekse

Bei Keksteigen ist keine Kühlung der Teigstränge mehr notwendig.

Compact Panner　Ultrasonic Slicer　Cornucopia

Mandelkekse

Zweifarbige Kekse

Dreifarbige Kekse

Würfel Kekse

Fruchtriegel

Perfekt zum Schneiden von Biskuitrollen

Die Ultrasonic Slicer kann auch als eine eigenständige Anlage eingesetzt werden. Sehr gut geeignet, um viele weitere Produkte wie z.B. Biskuitrollen, Fruchtriegel u.a. zu schneiden.

※Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns.

Rheon behält sich das Recht auf Veränderungen hinsichtlich der Spezifikationen bei seinen Maschinen vor, ohne hiervon jeweils den Kunden zu informieren.

Alle Rechte vorbehalten ; Vervielfältigung, Übersetzung und Bearbeitung ohne vorherige schriftliche Erlaubnis ist verboten.

RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD.
Head Office: 2-3 Nozawa-machi, Utsunomiya 320-0071, Japan
Phone: 028-665-1111 Fax: 028-666-1013 E-mail: info@rheon.com
URL: http://www.rheon.com
RHEON U.S.A.
2 Doppler, Irvine, CA 92618, U.S.A.
Phone: 949-768-1900 Fax: 949-855-1991 E-mail: us.info@rheon.com
URL:http://www.rheonusa.com
RHEON U.S.A. NJ BRANCH
375 North Street, Unit K, Teterboro, NJ 07608, U.S.A.
Phone: 201-487-0600 Fax: 201-487-0610 E-mail: us.east@rheon.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH
Tiefenbroicher Weg 30, 40472 Düsseldorf, F.R.Germany
Phone: 0211-471950 Fax: 0211-424129 E-mail: de.info@rheon.com
URL:http://www.rheon-europe.com

RHEON GmbH ULM BRANCH
Saumweg 30, 89257 Illertissen, F.R. Germany
Phone: 07303-1599410 Fax: 07303-15994111 E-mail: ulm@rheon.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY ASIA PACIFIC CO., LTD.
3F., No.180, Xinhu 2nd Rd., Neihu District, Taipei City 114 Taiwan (R.O.C.)
Phone: 02-8791-2227 Fax: 02-8791-1295 E-mail: tw.info@rheon.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD. SHANGHAI OFFICE
ROOM30,5F GIFCⅡ,1438Hongqiao Road,changning District, Shanghai
Phone: 86-21-61976378 Fax: 86-21-61976380

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2011
No.S-FNSK-002-3C 1708R（ドイツ語）