







Ligne diviseur de blocs de fromage

La perfection technique au lieu d'une approximation

Une base de travail idéale pour une transformation ultérieure: Divisez les volumineux blocs de fromage en long et en large, horizontalement ou verticalement en longes de poids constant. Avant d'être découpés, les blocs sont mesurés par l'anneau laser et pesés; ils sont ainsi divisés de manière exacte.

Formation technique

Paramètres ligne

Tamponnage en réserve de blocs de fromage - Alignement de blocs de fromage - Numérisation de produit - Pesage et partage intelligent de fromage en meules ou en barres d'un poids équivalent

25 Pain au fromage / min

Partage de fromage en longueur ou de travers à l'aide d'une guillotine et/ou d'une découpeuse à lame rotative

Dimensions du bloc de fromage:

300 x 500 x 100 mm 711 x 711 x 599 mm 800 x 600 x 200 mm 280 x 360 x 180 mm 711 x 711 x 180 mm 800 x 800 x 170 mm