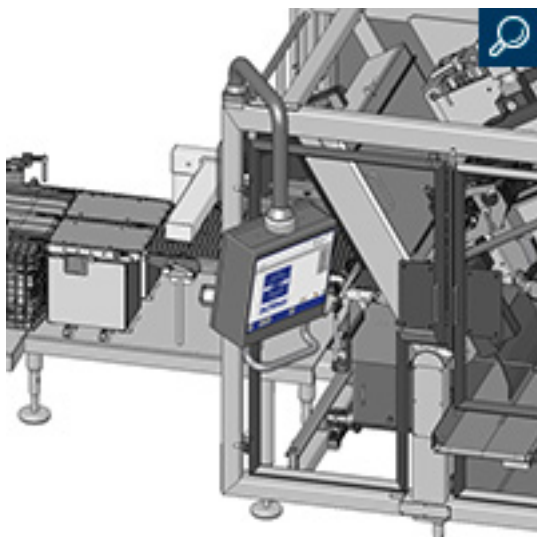




Ligne diviseur de blocs de fromage

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 longues 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

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

Paramètres ligne

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