

## CutMaster V 500 L

### Vorteile

- Flexibilität für alle Produktarten.
- 10% kürzere Verarbeitungsdauer.
- 10% höherer Befüllungsgrad.
- 40% kürzere Entleerzeit.
- Minimale Wartung.
- Einfache und sichere Handhabung.



### Technische Beschreibung

- o Messerwellen-Antriebssystem; mit stufenloser Drehzahlregelung.
- o GEA-Steuerungssystem "CutControl".
- o TopCut-Messerkopfsystem
  
- o Beschickung für 200 Liter-Fleischwagen nach DIN; auf der linken Seite montiert, hydraulisch betrieben.
- o Auswerfer - Stufendesign, auf der rechten Seite montiert, hydraulisch betrieben.
- o Entleerrutsche.
- o Edelstahlschüssel mit erhöhtem Schüsselrand, Lagerung der Schüssel mittels Kegelrollen- und Kugellager.
- o Schüsselantrieb, stufenlos.
- o Automatische Messerwellenschmierung.
- o Hochfeste Messerwelle aus Edelstahl, Lagerung mittels Rollen- und Kugellager, patentiertes Abdichtungssystem mit Wellendichtring.
- o Verschleißfreie Bremse der Messerwelle.
- o Messerdeckel massiv rostfrei mit variablem Schneidraum mittels Stauwand, hydraulisch betrieben.
- o Massives Maschinengehäuse, Ausführung für größtmögliche Geräuschreduzierung, Oberfläche Edelstahl.
- o Lärmschutzdeckel Edelstahl, hydraulisch betrieben.
- o Elektrisches Steuerungssystem, integriert in das Maschinengehäuse.
- o Haupt- und Sicherheitsschalter einschließlich Notstopp.

| Basis Ausstattung        | Auswahl                        |
|--------------------------|--------------------------------|
| Maschinentyp             | CutMaster V 500                |
| Antriebssystem           | AC                             |
| Messerwellenantrieb      | 173 kW                         |
| RPM                      | 60 - 3600 U/Min.               |
| Schüsselantrieb          | 4 kW, 4-14 U/Min.              |
| Auswerfer                | Rechts angeordnet (Standard)   |
| Ausgaberutsche           | einfach                        |
| Ausführung der Entladung | einfach für 200l Wagen         |
| Beschickungseinrichtung  | Links angeordnet               |
| Beladung mit Band        | Nein                           |
| Anschlagarm              | links                          |
| Fleischwagen             | Für 200 l Fleischwag. gem. DIN |

Auftragsbestätigung: 340010780

| Basis Ausstattung       | Auswahl          |
|-------------------------|------------------|
| Vakuumpumpe             | Ja               |
| Steuerungssystem        | CutControl Touch |
| TopCut Messerkopf       | Nein             |
| Befestigungswerkzeuge   | Nein             |
| Öl- / Lake Dosiersystem | Nein             |

| Weitere Merkmale              | Auswahl                |
|-------------------------------|------------------------|
| Max. Schneidgeschwindigkeit   | 144 m/sek              |
| Reinigungswagen               | Nein                   |
| Direktdampfanschluss          | Nein                   |
| Autom. Wasserdosierungssystem | Nein                   |
| Motorventilation              | extern ohne Verrohrung |
| Schaltschrank                 | intern                 |
| Erste Sprache                 | Deutsch                |
| Nr Betriebsanleitungen 1.Spr. | 1                      |
| Anzahl USB-Sticks 1. Sprache  | 1                      |

| Auswahlübersicht                                                                 | Anz. |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>CutMaster V 500 L</b><br>Messerwellentrieb 173 kW                             | 1    |
| <b>Fleischladewagen links 200 l</b>                                              | 1    |
| <b>Vakuumpumpe</b><br>7,5/11,4 kW (50/60)                                        | 1    |
| <b>Anschluss für Leitungen</b><br>ohne Rohre; Bögen und externen Druckanschluss. | 1    |

## CutMaster V 325 L

### Vorteile

- Flexibilität für alle Produktarten.
- 10% kürzere Verarbeitungsdauer.
- 10% höherer Befüllungsgrad.
- 40% kürzere Entleerzeit.
- Minimale Wartung.
- Einfache und sichere Handhabung.



### Technische Beschreibung

- o Messerwellen-Antriebssystem; mit stufenloser Drehzahlregelung.
- o GEA-Steuerungssystem "CutControl".
- o TopCut-Messerkopfsystem
- o Beschickung für 200 Liter-Fleischwagen nach DIN; auf der linken Seite montiert, hydraulisch betrieben.
- o Auswerfer - Stufendesign, auf der rechten Seite montiert, hydraulisch betrieben.