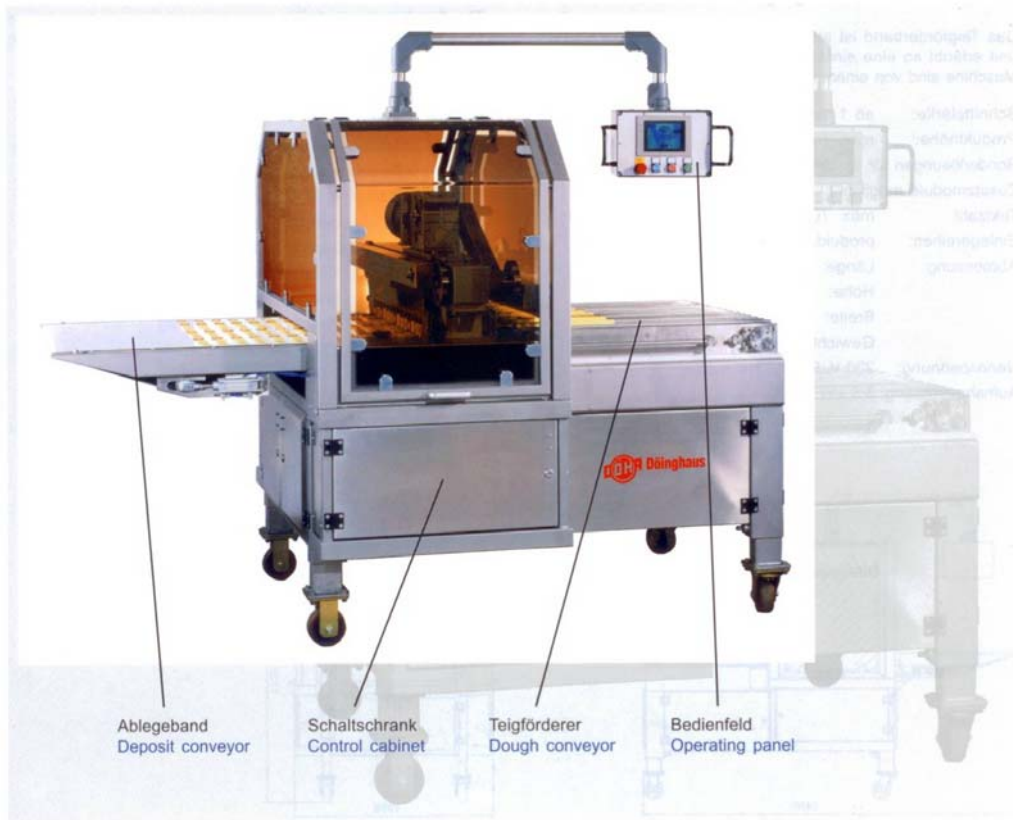


Döinghaus GmbH

Partner der Bäckereitechnik

Industrieller Teigschneider zum Schneiden und Ablegen von Gebäckrollen

Industrial dough cutting machine for cutting and positioning of raw biscuits



Serie BO 800 - BO 1200

BO 800 - BO 1200

Mit unseren Schneidemaschinen der BO-Serie können gekühlte Teigstränge in Scheiben geschnitten und auf Förderbändern abgelegt werden.

Das Schneidmesser arbeitet mit einer rotierenden Bewegung. Für verschiedene Produktformen werden angepasste Schneide-Formplatten zur Führung der Teigstränge verwendet. Durch einfaches Wechseln der Formplatten und Einstellung des Teigförderbandes können Sie verschiedene Produktformen und -größen fahren.

Der Teig wird mit einem Drahtgeflechtband transportiert. Der Antrieb des Teigförderbandes sowie des Transportbandes erfolgt durch je einen separaten Motor. Dies ermöglicht die stufenlos einstellbare, optimierte Belegung des Förderbandes.

Das Teigförderband ist als kompakte Einheit herausnehmbar und erlaubt so eine einfache Reinigung. Alle Funktionen der Maschine sind von einem Bedienfeld aus einzustellen.

Schnittstärke: ab 1 mm stufenlos einstellbar

Produktgröße: max. 75 mm

Sonderlösungen für spezielle Produkte sind über Zusatzmodule möglich.

Taktzahl: max. 70 Schnitte/min, stufenlos einstellbar

Einlegereihen: produktabhängig

Abmessung: Länge: ca. 2.470 mm

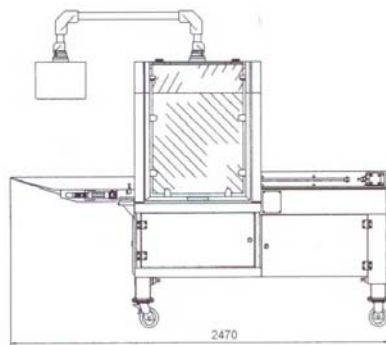
Höhe: ca. 1.700 mm

Breite: ca. 1.350 mm

Gewicht: ca. 900 kg

Nennspannung: 230 V, 50 - 60 Hz

Aufnahmeleistung: 3,5 kW



BO 800 - BO 1200

With our industrial cutting machines type BO frozen lengths of dough can be cut into slices and these can be placed onto conveyor belts.

The cutter has a rotating action. Depending on the product shape, different cutter shape plates can be used as a guide for the lengths of dough. You can create products in different shapes and sizes by simply changing the cutter shape plates and adjusting the dough conveyor belt.

The dough is fed by means of a wire mesh belt. The wire mesh belt and the conveyor belt are each driven by a separate motor. This facilitates an infinitely variable, optimized spacing of biscuits on the conveyor belt.

The dough conveyor belt is a compact unit and can be removed for easy cleaning. All machine functions can be controlled from a single operating panel.

Cutting thickness: from 1 mm on infinitely variable

Product height: max. 75 mm

Special solutions available for particular products through the use of additional modules.

Timing: Max. 70 cuts per minute, infinitely variable

Row spacing: depends on the product

Dimensions: Length: approx. 2.470 mm

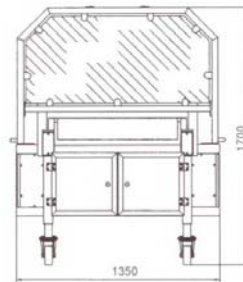
Height: approx. 1.700 mm

Width: approx. 1.350 mm

Weight: approx. 900 kg

Nominal voltage: 230 V, 50 - 60 Hz

Power input: 3,5 kW



Technische Änderungen vorbehalten.
Subject of technical modifications.

 **Döinghaus GmbH**

Döinghaus Maschinenbau GmbH

Schlinger Str. 12

D - 33129 Delbrück-Sudhagen

Telefon +49 (0) 52 50 / 97 99 - 0

Telefax +49 (0) 52 50 / 97 99 - 22

www.doeinghaus.de