

Döinghaus GmbH

Partner der Bäckereitechnik

Teigschneider zum Schneiden und Ablegen von Gebäckrohlingen

Dough cutting machine for cutting and positioning uncooked bisquits on trays

Machine a couper les pates et a déposer sur plaques



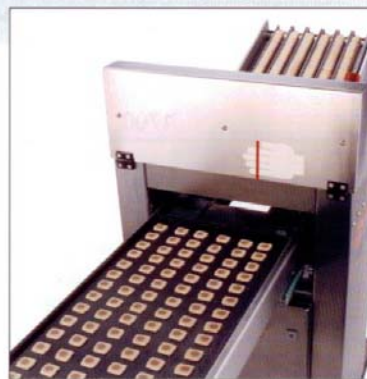
Zuführung der Teigstänge mit dem
Teigförderer



Length of dough are fed in by the dough
conveyor

Avancée de la pâte dans le convoyeur

Gebäckrohlinge, abgelegt in frei
einstellbarer Belegungsdichte



Uncooked bisquits are placed on
trays with greely adaptable

**Depose de pate sur plaques a
intervalles modulables**

cut 460

Die cut 460 ist eine Schneidemaschine mit der Teigstränge in gekühltem Zustand in Scheiben geschnitten und auf Backbleche abgelegt werden können.

Die Schneideinheit und das Teigförderband sind zur Optimierung der Ablage der Gebäckrohlinge schräg angeordnet.

Das Schneidemesser 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 Backblechtransportes erfolgt durch einen separaten Motor. Dies ermöglicht die stufenlos einstellbare, optimierte Belegung der Backbleche oder des Förderbandes. Teigförderband und Backblechband sind als kompakte Einheit herausnehmbar und erlauben so eine einfache Reinigung. Alle Funktionen der Maschine sind von einem Bedienfeld aus einzustellen.

Schnittstärke: 1 mm - 20 mm,
stufenlos einstellbar

Produktgröße: 30 mm - 60 mm

Sonderlösungen für spezielle Produkte sind über Zusatzmodule möglich.

Taktzahl: max. 70 Schnitte/min,
stufenlos einstellbar

Einlegereihen: produktabhängig

Länge: ca. 1.700 mm

Höhe: ca. 1.300 mm

Breite: ca. 720 mm

Gewicht: ca. 230 kg

Nennspannung: 230 V, 50 - 60 Hz

Aufnahmeleistung: 0,5 kW

notw. Absicherung: 16 A

cut 460

Our cut 460 cutting machine is designed to cut frozen lengths of dough into slices and to place these slices onto baking trays or conveyor belts.

The cutter unit and the dough conveyor belt are sloped in order to optimize the positioning of the uncooked biscuits. The cutter has a rotating action. Depending on the product shape, different cutter templates 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 templates and adjusting the the dough conveyor belt. The dough is fed by means of a wire mesh belt. The baking trays are transported by means of a separate motor. This facilitates an infinitely variable, optimized spacing of biscuits on the baking trays or conveyor belt. The dough conveyor belt and baking tray belt are compact units and can be removed for ease of cleaning. All machine functions can be controlled from a single operating panel.

Cutting thickness: 1 mm - 20 mm,
infinitely variable

Product height: 30 mm - 60 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

Length: approx. 1.700 mm

Height: approx. 1.300 mm

Width: approx. 720 mm

Weight: approx. 230 kg

Nominal voltage: 230 V, 50 - 60 Hz

Power input: 0,5 kW

Required fuse: 16 A

cut 460

Le trancheur cut 460 permet de couper et de placer de la pâte froide sur des plaques de cuisson ou sur un convoyeur.

Le convoyeur et l'unité de coupe sont inclinés pour une optimisation de la coupe et du positionnement des produits tranchés. Le tranchage se fait par un mouvement rotatif. En fonction de la forme de la pâte, différents modèles de couteaux et de plaques peuvent être utilisés. En ajustant les couteaux et le convoyeur, il est possible d'obtenir des tranches de formes et de dimensions variées. Le convoyeur est fait de mailles métalliques. L'entraînement des plaques de cuisson se fait grâce à un moteur séparé, ce qui permet de régler très facilement le positionnement des plaques, celui de la bande et du produit. Le convoyeur pour la pâte et celui pour les plaques sont des unités compactes et amovibles pour faciliter le nettoyage. Toutes les fonctions de la machine se gèrent à partir d'un tableau de commande numérique.

Profondeur de coupe: 1 à 20 mm

Hauteur max. du produit: 30 à 60 mm

Des solutions adaptées à des produits particuliers existent grâce à des modules supplémentaires.

Cadence: 70 coupes
max / minute

Espacement des produits: dépend de la
taille du
produit

Longueur: env. 1700 mm

Hauteur: env. 1300 mm

Largeur: env. 720 mm

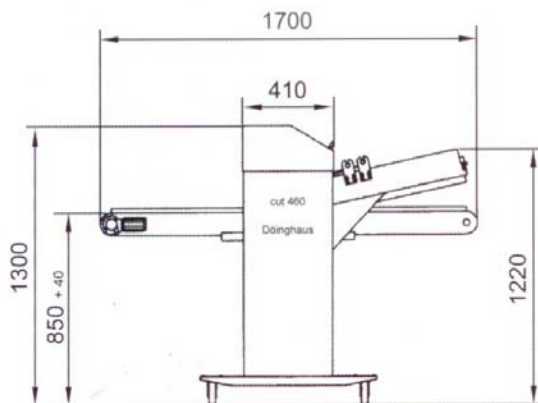
Poids: env. 230 kg

Branchement électrique: 230V, 50-
60Hz

Puissance: 0,5kW

Disjoncteur: 16A

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