



Industrie-Würfelschneider

Twistas



- Intelligentes Hygiene-Konzept
- Energieschonend auf Basis ISO 50001
- Beste Schneidtechnik für industriellen Einsatz

TWISTAS

Industrie-Würfelschneider

Das Top-Modell der oberen Mittelklasse Der intelligente TWISTAS Allround-Würfelschneider für industrielle Anwendungen eignet sich ideal für das schnelle, effiziente und hygienische Würfeln großer Produktmengen in erstklassiger Metzger-Qualität.

Anwender

- Industrie
- Industrieller Mittelstand
- Großmetzgereien
- Metzgereien
- Großcaterer

Ausführungen

- Mit Bandzuführung und Austrageband
- Mit Mastbeschickung und Austrageband
- Mit Mastbeschickung und erhöhtem Auslauf
- für Normwagen (200 L)

Optional / Zubehör

- Zahlreiche Gattersätze
- Filetierratter
- Ultraschall-Sensor für beste Ausbeute
- Raspelscheiben
- weiteres Zubehör auf Anfrage

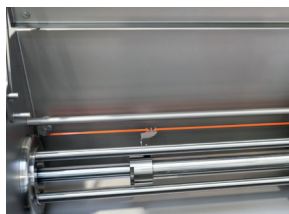


Produktion

- Schüttgut
Fleisch / Geflügel
Frischfleisch
Semi-Gefrorenes
- Würfel
z.B. Frisch-Gulasch,
Speck und
Salattoppings
- Plättchen
z.B. Salattoppings und Kebap
- Streifen
z.B. Gyros,
Geschnetzeltes und Fleischsalat



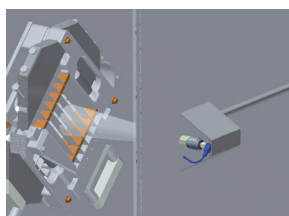
Vorteile im Überblick



Optimales Hygiene-Design:
Das Hygiene-Design setzt neue Branchenmaßstäbe von der Hygiene-Gattertechnik bis hin zum vollverschweißten Gehäuse.



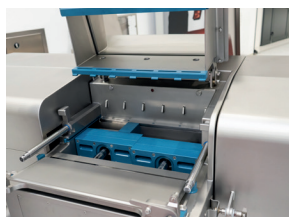
Höchste Energie-Effizienz:
ECO-DICING mit intelligenter Steuerungstechnik und Energierückgewinnungs-Systemen spart bis zu 90% Energie im Vergleich zu konventionellen Maschinen.



Qualitäts-Plus:
Die Fertigungspräzision auf 1/10 mm und der Ultraschallsensor sichern maximale Ausbeute und die besonders attraktive Präsentation.



Mehr Leistung:
Hochmoderne, schnelle Antriebsachsen und ein Industrie-Füllvolumen sichern Leistungen von bis zu 4.000 kg/h (anwendungsabhängig).



Für 24/7 Einsatz konzipiert:
TWISTAS Allround-Würfelschneider bieten auch bei extremsten Bedingungen optimale Prozesssicherheit.



Einfache Bedienung:
7" Touch-Display, intuitive Bedienung, 50 Programmplätze und drei Freigabe-Ebenen (Bediener/Einrichter/Administrator).



Absolut zukunftssicher:
Datensicherung über USB, serienmäßige Fernwartung und nahtlose Einbindung in Produktionslinien und Industrie 4.0 Anwendungen.



Maximale Flexibilität:
Vielfältige Gatterkombinationen und patentierte Filetiegatter für bedarfsgerechte Anwendungen und perfekte Endprodukt-Qualität.



Bedarfsgerechte Automatisierung:
Serienmodelle und individuelle Ausführungen lassen sich flexibel an nahezu jede Zuführung und Austragung anpassen und automatisieren.



Eigene Messerfertigung:
Hochwertige Messer aus eigener Fertigung sind perfekt auf die Maschine abgestimmt und sichern hohe Ausbeute mit konstanter Schneidqualität.

LEISTUNGSWERTE

Auffahrmaß mm	240
Einlegelänge mm	620
Abschnitte/min (bis zu)	1600
Abschnittlänge (max.) mm	50
Drehzahl Messer (U/Min. max.)	400
Verarbeitungsmenge* (kg/Std. max.)	4000

*Theoretical maximum value

ZERTIFIZIERUNGEN / ZULASSUNGEN

ISO 50001

MASCHINENDATEN

Abmessungen Gehäuse (LxBxH) mm	
Ausführung Zuführband	3250 / 3732 / 2305
Ausführung Mastbeschickung	3377 / 3007 / 2989
Abmessungen Kammer (LxBxH) mm	120 x 120 x 620
Gewicht (ca. kg)	1250
Anschlusswert (kW)	7,5

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

