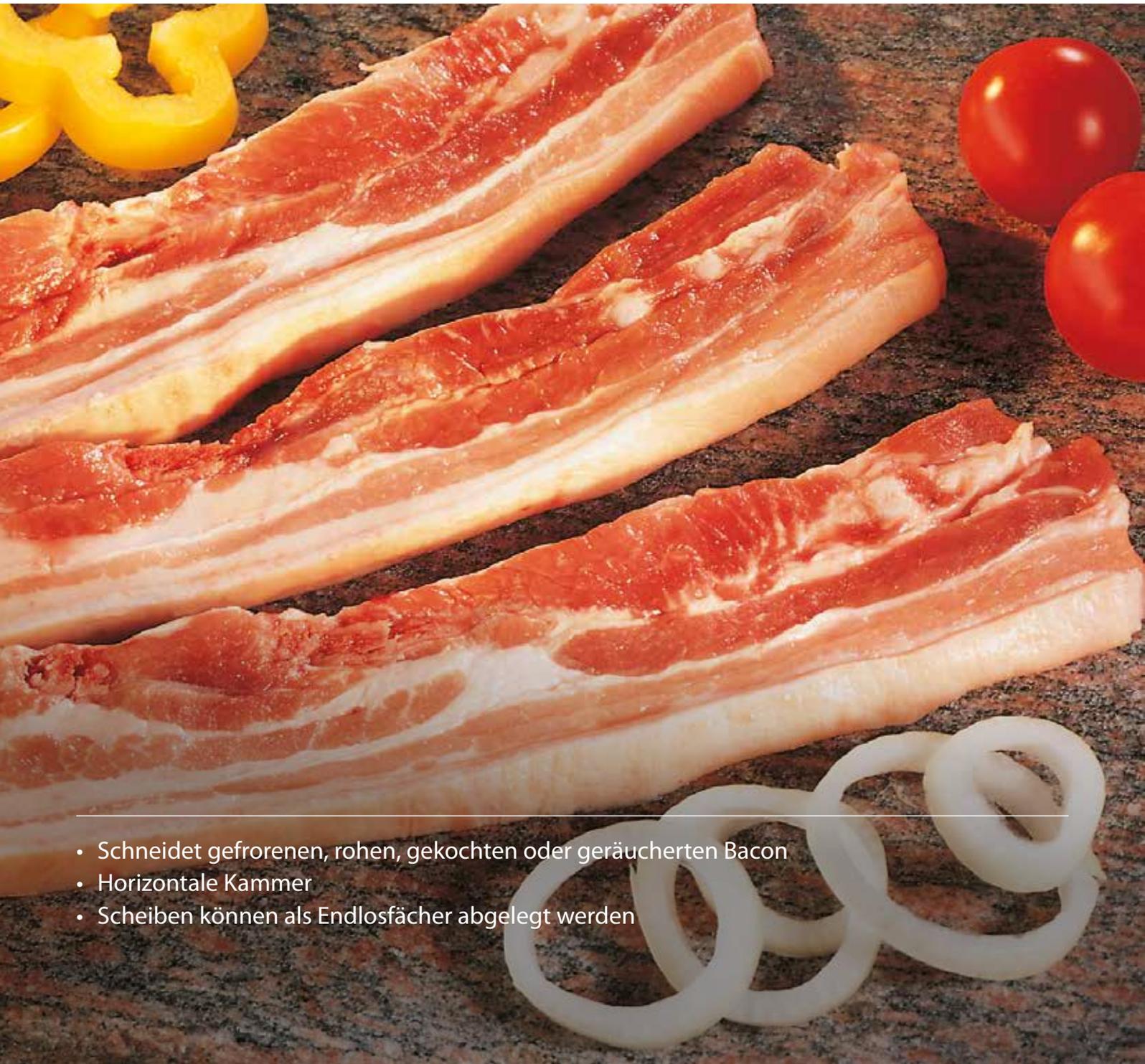




Ihr Spezialist für Bacon und mehr

LION bacon



- Schneidet gefrorenen, rohen, gekochten oder geräucherten Bacon
- Horizontale Kammer
- Scheiben können als Endlosfächer abgelegt werden

LION bacon

Ein Portionenschneider

Ein Portionenschneider, der nach dem benannt ist, was er perfekt beherrscht: der LION bacon.

Ob gefroren, roh, gekocht oder geräuchert, ob mit Schwarte oder ohne – beim Schneiden von Bacon setzt die Maschine Maßstäbe. Dank der Bacon-spezifischen Konstruktion können sogar zwei Produkte übereinander in die breite Kammer eingelegt und präzise aufgeschnitten werden.



Die horizontale Kammer ermöglicht ein optisch ansprechendes Ablegen des geschnittenen Produktes.



Die Scheiben können kontinuierlich als Endlosfächer abgelegt werden.



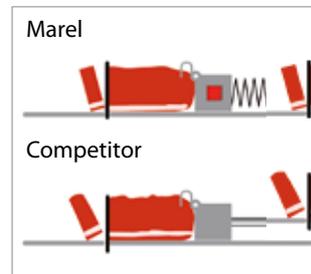
Der LION bacon verarbeitet auch gefrorene Produkte, zum Teil auch bei sehr niedrigen Temperaturen (abhängig von Produkt und Anwendung).



Der Greifer ermöglicht das Greifen von Produktbreiten bis zu 270 mm.



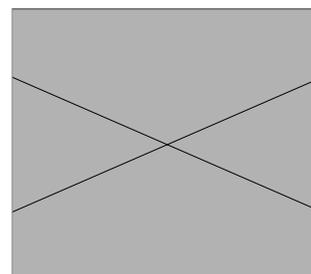
Die Maschine ist so angelegt, dass Produkte auch übereinander eingelegt und geschnitten werden können.



Exaktes Schnittbild und gleichmäßige Scheibenstärken: dank des dynamischen Vorschubsystems (DVS), serienmäßig verbaut, kann trotz kontinuierlicher Produktzufuhr getaktet geschnitten werden. Ohne DVS können keilige Scheiben entstehen.



Das Messer arbeitet mit einer Geschwindigkeit von bis zu 300 Umdrehungen/Minute.



Die Scheiben können auch in Paketen z.B. von zehn Scheiben gefächert werden.

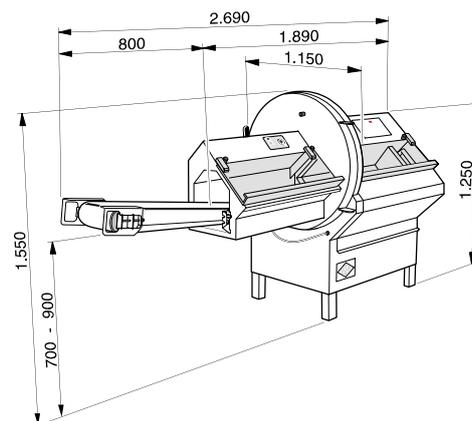
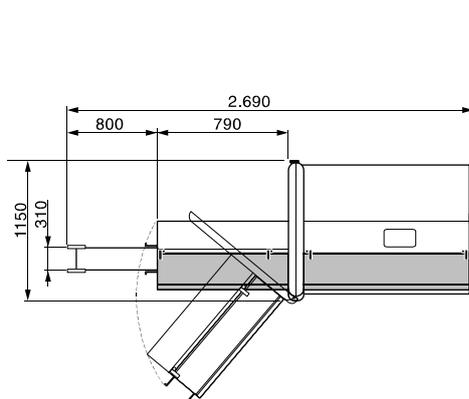
LION bacon in zwei Versionen

Der LION bacon ist in der Version FB und EB erhältlich. Der LION EB bacon verfügt über eine elektronische Steuerung, mit deren Hilfe z.B. das Reststück auf ein Minimum reduziert wird.

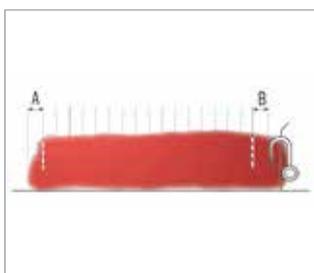
TECHNISCHE DATEN:	LION FB BACON	LION EB BACON
Abschnittlänge (mm)	0,5–70	0,5–250
Max. Abschnitte/Min.	300	300
Max. Einlegelänge (mm)	620	620
Einlegequerschnitt B x H (mm)	270 x 108	270 x 108

GEHÄUSEABMESSUNGEN

Länge / Breite / Höhe (mm)	2,690 / 1,150 1,550	2,690 / 1,150 1,550
Anschlusswert (kW)	3.3	3.4
Gewicht (kg)	409	409
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



LION bacon Greifer



Die Reststückauflösung sorgt dafür, dass das Schneidgut bis zum Reststück in gleich starke Scheiben geschnitten wird, die letzte bleibt als komplette Scheibe erhalten.

Ihre Nutzen auf einen Blick

- Optisch ansprechendes Abfächern z.B. von Bacon (geräucherter, gesalzener Bauch)
- Kontinuierlich Fächern und Gruppen bilden (EB)
- Produkthalter ist ein- oder zweireihig erhältlich und auf Bacon-/Bauch-Anwendung optimiert (flach und breit)
- Rückfahrweg-Begrenzung (serienmäßig), um auch kurze Produkte optimiert zu verarbeiten
- Einfache Reinigung der Maschine
- Lieferbar als Bandmaschine

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

