

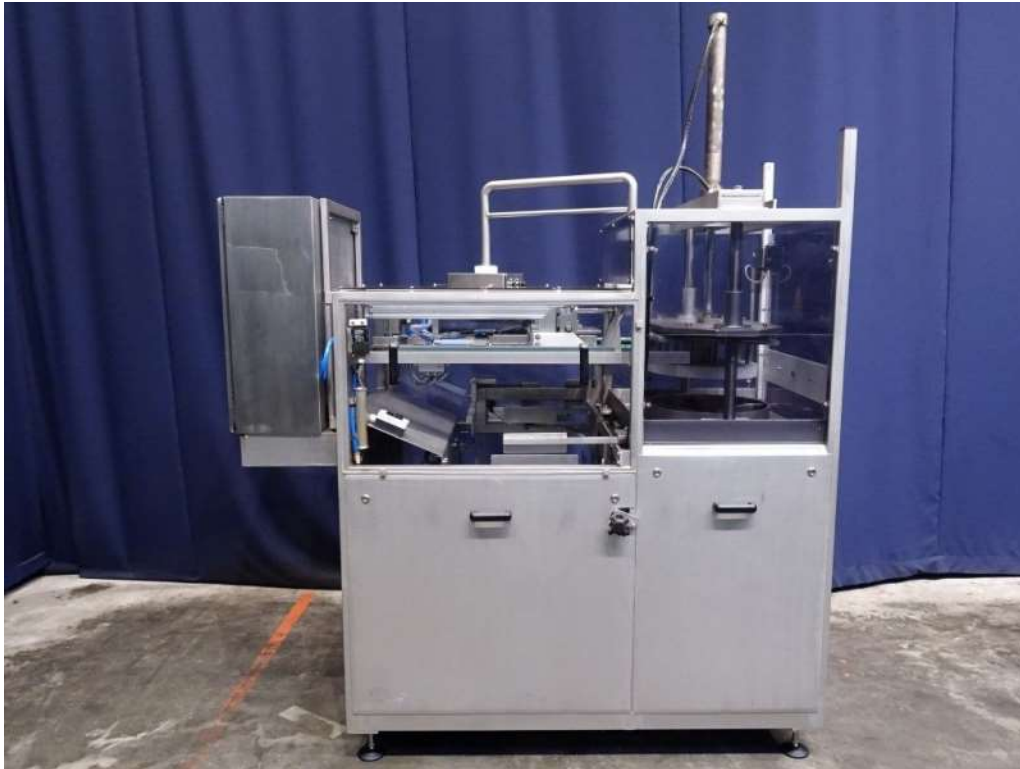
Cheese portion cutting Machine

Groba ACSC-550 (1999)

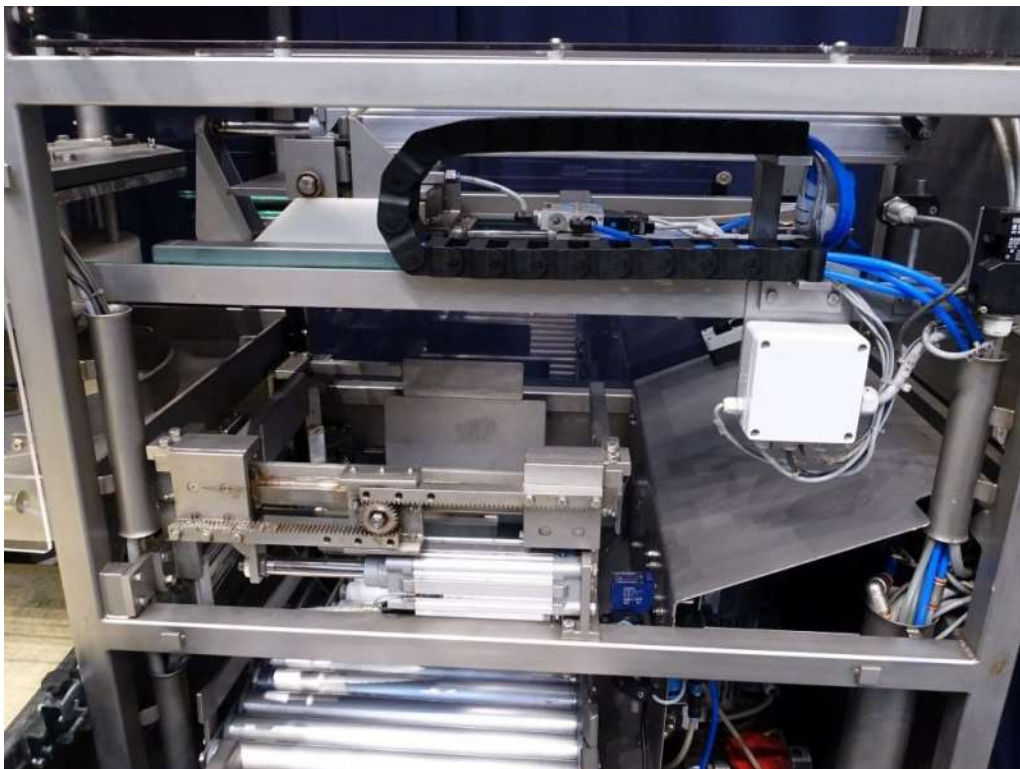


Semi-automatic, up to 4-5 cuttings per minute

Cheese portion cutting machine Groba ACSC-550



Dimensions (L x W x H): 190 x 220 x 260 cm

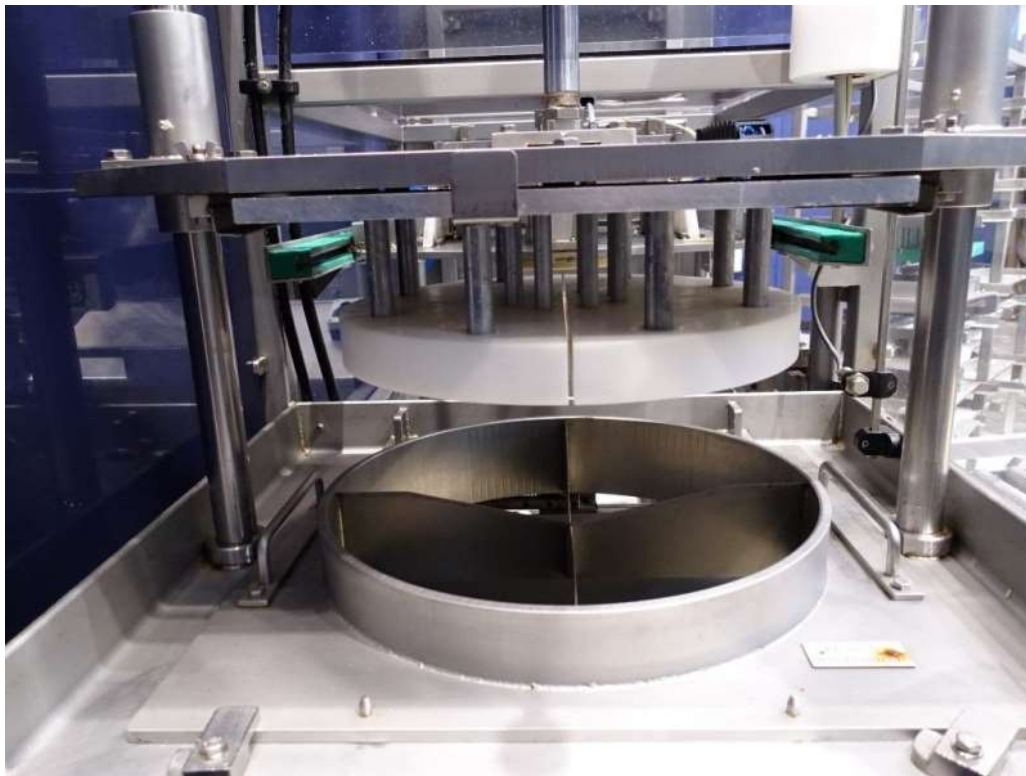


Machine is in good condition

Cheese portion cutting machine Groba ACSC-550



Power: 3 kW, 380V, 50 hz

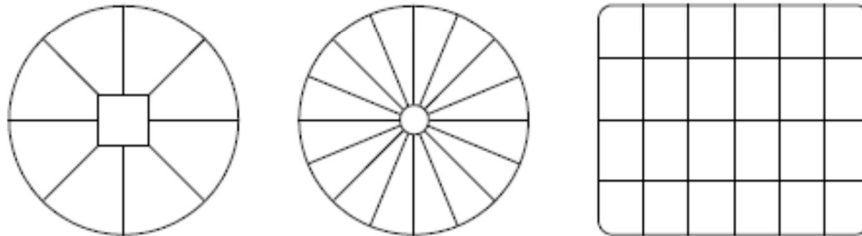


Compressed air: 6 bar, clean, oil free, dew point < 5°C

Cheese portion cutting machine Groba ACSC-550

The portioning knife and the stamp can be easily exchanged to create another cutting configuration that suits the customer's wishes and so that different types of cheese portions can be cut. The diagram below gives several examples.

The portioning knives and stamps are always supplied in matching pairs (= portioning set) and are clearly coded so that people can tell which knives and stamps belong together. In Chapter 7, the method for exchanging the portioning sets is explained.



Cheese portion cutting machine Groba ACSC-550

Semi-automatic machine for cutting larger volumes of round, square and rectangular cheeses into consumer portions. Cheese is placed on infeed conveyer and machine takes the cheese with a suction rubber with vacuum and puts it on the knife. Hydraulic cylinder pushes cheese through the knife and cuts it into portions on outfeed conveyer. Machine comes with trolley to store the 7 different knives that are included. Available: 2 x Ø 44 cm, 4 wedges and 28 wedges with 4 wedges in the square core (32). 3 x Ø 35 mm with 4, 8 and 16 wedges, 2 x rectangular Euroblock 30 x 50 cm for 3 pieces of 10 x 50 cm or 5 pieces of 10 x 30 cm. With control panel and documentation. Extra knives can be ordered at manufacturer.

Halbautomatische Maschine zum Schneiden größerer Mengen von rundem, quadratischem und rechteckigem Käse in Verbraucherportionen. Der Käse wird auf den Zuführer gelegt und die Maschine nimmt den Käse mit einem Sauggummi mit Vakuum und legt ihn auf das Messer. Der Hydraulikzylinder drückt den Käse durch das Messer und schneidet ihn auf dem Auslaufförderer in Portionen. Die Maschine wird mit einem Wagen geliefert, in dem die 7 verschiedenen Messer aufbewahrt werden, die im Lieferumfang enthalten sind. Verfügbar: 2 x Ø 44 cm, 4 Keile und 28 Keile mit 4 Keilen im Vierkantkern (32). 3 x Ø 35 mm mit 4, 8 und 16 Keilen, 2 x rechteckiger Euroblock 30 x 50 cm für 3 Stück 10 x 50 cm oder 5 Stück 10 x 30 cm. Mit Bedienfeld und Dokumentation. Zusätzliche Messer können beim Hersteller bestellt werden.

Machine semi-automatique pour couper de plus grands volumes de fromages ronds, carrés et rectangulaires en portions de consommation. Le fromage est placé sur un convoyeur d'alimentation et la machine prend le fromage avec un caoutchouc d'aspiration sous vide et le met sur le couteau. Le cylindre hydraulique pousse le fromage à travers le couteau et le coupe en portions sur le convoyeur de sortie. La machine est livrée avec un chariot pour stocker les 7 couteaux différents inclus. Disponible: 2 x Ø 44 cm, 4 coins et 28 coins avec 4 coins dans le noyau carré (32). 3 x Ø 35 mm avec 4, 8 et 16 coins, 2 x Euroblock rectangulaire 30 x 50 cm pour 3 pièces de 10 x 50 cm ou 5 pièces de 10 x 30 cm. Avec panneau de commande et documentation. Des couteaux supplémentaires peuvent être commandés chez le fabricant.

Halfautomatische machine voor het snijden van grotere hoeveelheden ronde, vierkante en rechthoekige kazen in consumentenporties. Kaas wordt op de invoerband geplaatst en de machine neemt de kaas met een zuigrubber met vacuüm en legt deze op het mes. Hydraulische cilinder duwt kaas door het mes en snijdt het in porties op de uitvoerband. Machine wordt geleverd met trolley om de 7 verschillende messen in op te bergen. Beschikbaar: 2 x Ø 44 cm, 4 wiggen en 28 wiggen met 4 wiggen in de vierkante kern (32). 3 x Ø 35 mm met 4, 8 en 16 wiggen, 2 x rechthoekig Euroblok 30 x 50 cm voor 3 stuks van 10 x 50 cm of 5 stuks van 10 x 30 cm. Met bedieningspaneel en documentatie. Extra messen zijn bij de fabrikant te bestellen.

Máquina semiautomática para cortar grandes volúmenes de quesos redondos, cuadrados y rectangulares en porciones de consumo. El queso se coloca en el transportador de alimentación y la máquina toma el queso con una goma de succión al vacío y lo coloca en el cuchillo. El cilindro hidráulico empuja el queso a través del cuchillo y lo corta en porciones en el transportador de salida. La máquina viene con carro para almacenar los 7 cuchillos diferentes que están incluidos. Disponible: 2 x Ø 44 cm, 4 cuñas y 28 cuñas con 4 cuñas en el núcleo cuadrado (32). 3 x Ø 35 mm con 4, 8 y 16 cuñas, 2 x Euroblock rectangular de 30 x 50 cm para 3 piezas de 10 x 50 cm o 5 piezas de 10 x 30 cm. Con panel de control y documentación. Se pueden pedir cuchillos adicionales al fabricante.

Полуавтоматическая машина для нарезки больших объемов круглых, квадратных и прямоугольных сыров на потребительские порции. Сыр помещается на подающий конвейер, и машина забирает сыр с помощью всасывающей резины с вакуумом и кладет его на нож. Гидравлический цилиндр проталкивает сыр через нож и разрезает его на порции на выходном конвейере. Машина поставляется с тележкой для хранения 7 различных ножей, которые включены. В наличии: 2 x 44 см, 4 клина и 28 клиньев с 4 клиньями в квадратном сердечнике (32). 3 x Ø 35 мм с 4, 8 и 16 клиньями, 2 x прямоугольных евроблока 30 x 50 см для 3 штук 10 x 50 см или 5 штук 10 x 30 см. С панелью управления и документацией. Дополнительные ножи можно заказать у производителя.