



Automatische
Käseschneidemaschine
ES 135

Die neue ES 135 schneidet in allen Belangen bestens ab!
Die neue Hajek-Maschinengeneration präsentiert eine außerordentliche Konstruktion für Flexibilität und hervorragende Ergebnisse mit Stangenschnitte von Käseläiben und Käseblöcken in unterschiedlichen Rohgrößen.

Sonderausführungen

Mit einer Anpassung an individuelle Arbeitsabläufe entwickelt sich die Hajek ES 135 zum zuverlässigen Arbeitspferd im Produktionsalltag. Für Maschinenerweiterungen wurden sowohl Schnittstellen und konstruktive Voraussetzungen, als auch Reserven für eine Leistungsskalierung berücksichtigt.

- Antriebsmotor: Veränderbare Geschwindigkeiten gewährleistet die optimale Arbeitsgeschwindigkeit für unterschiedliche Produkte.
- Schnittwinkelverstellung: Für einwandfreien, geraden An- und Endschnitt des Schneidmessers (Hajek-Patent)
- Reinigung: In Verbindung mit der Schnittwinkelverstellung kann das Schneidmesser nach beiden Seiten ausgeklappt werden.
- Stangenausrichtung längsseitig: Zur besseren rechtwinkligen Weiterbearbeitung
- An- und Reststückausscheidung
- Gegenkippeinrichtung: Anwendung bei Käseläiben, damit auch die erste Hälfte der geschnittenen Stangen auf der langen Schnittseite liegt.
- Automatische Beschickung mit Band oder Entstapelvorrichtung
- Center-/King-Cut Schneidung
- Optimatprogramm: Durch Eingabe einer Toleranzbreite des Stangenmaßes wird eine optimale Ausbeute des Käselaiibes bei unterschiedlichen Laibdurchmessern erzielt.



Technische Daten

Breite	1.900 bis 3.830 mm (je nach Abtransporteinheit)
Länge	2.800 mm
Arbeitshöhe	1.000 mm
Gesamthöhe	2.300 mm
Elektroanschluss	3 x 230/400 V, 50/60 HZ, N, PE
Anschlussleitung	7 KW
Pneumatikanschluss	6 bar, R 1/2"

(technische Änderungen vorbehalten)

Maximale Käsebreite: 950 mm
Maximale Käsehöhe: 285 mm
Streifenbreite: 50–900 mm

Anschnitt min.:
Block: 12 mm / Laib: 40 mm
Endschnitt min.:
Block: 14 mm / Laib: 40 mm



Automatische ES 135 Käseschneidemaschine



Für einen glatten Schnitt

In der neuen Maschinengeneration von HAJEK finden sich viele Verbesserungen aus der Summe bewährter Anlagenkonzepte der letzten Jahre. Die aktuelle Hajek ES 135, zum Schneiden von Käseläiben und Käseblöcken zu Stangen, definiert den Standard neu und erfüllt dabei souverän die Richtlinien an Hygiene und Sicherheit.

Wir setzen auf unsere selbst entwickelte Maschinenkonzeption in Balkonbauweise und führen diese auch hier konsequent weiter (Antriebselemente getrennt von der Produktseite). Durch die bewährte, individuell programmierbare elektronische Steuerung wird höchste Flexibilität bei den Arbeitsabläufen und in der Einstellung aller Schnittparameter erreicht.