

HAJEK
the power of output

HAJEK
the power of output

Hajek Maschinenbau GmbH
Grafenweg 21
6971 Hard, Austria
Telefon +43 5574 73565-0
office@hajek-engineering.at

Käseschneidemaschine ES 1100

Konstruktionsmerkmale

- Drehtisch mit Schnittteilung auf 1/2, 1/4, 1/8, 1/16 etc.
- Produktniederhalter
- Sicherheitsverkleidung und Türen aus Acrylglas
- Pneumatischer Doppelaufzylinder
- Messer und Gestell aus Edelstahl
- Druckluftwartungseinheit mit Manometer
- Verriegelbares Hauptventil
- Keine Wartung, abgesehen von der täglichen Reinigung nach Benutzung

Zubehör

- Rechteckiger Schiebetisch mit 2 Teilungsleisten
- Diverse Teilungsleisten



Technische Daten

▶ Breite	1.400 mm
▶ Länge	1.980 mm
▶ Arbeitshöhe	850 mm
▶ Gesamthöhe	2.300 mm
▶ El. Anschluss	230 V, 50/60 HZ PE
▶ Anschlussleitung	0,3 KW
▶ Pneumatikanschluss	R 3/4"
▶ Druckluft	8 bis 10 bar
▶ Luftverbrauch	60 L unter 1 bar pro komplett Schnitt

(technische Änderungen vorbehalten)



Maximaler Käsedurchmesser: 950 mm
Maximale Käsehöhe: 285 mm

Käseschneidemaschine ES 1100



Einsatz und Bedienung

Teilen von Käseblöcken und Käselaiiben. Durch den einfachen Austausch des Zubehörs ist folgende Mehrzweckverwendung möglich:

- Schneiden von Großsegmenten und Portionssegmenten auf rundem Drehtisch
- Schneiden von Käsestangen, Blöcken und Portionen auf rechteckigem Schiebetisch

Der Käse wird zentriert auf den Drehtisch gelegt bzw. gegen den Anschlag des Schiebetisches geschoben. Durch das Betätigen der pneumatischen Zweihandsteuerung fährt das Messer nach unten und mit Betätigung des Drucktasters wieder selbstständig in die Ausgangsstellung zurück. Die gewünschte Teilung wird manuell mittels Teilungsleiste eingestellt. Nach Beendigung des Schneidvorgangs wird das Schneidgut entnommen bzw. umgeschichtet für einen weiteren Bearbeitungsschritt.

