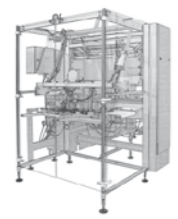
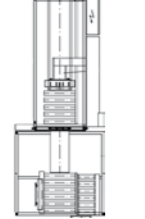
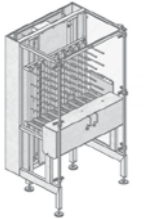
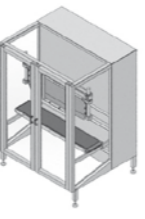
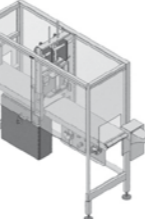
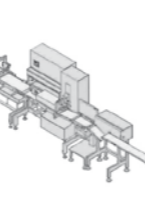










LINIENMASCHINEN

Stangen-schneidemaschine ES 135	Stangen-schneidemaschine MS 60	Vertikalpuffer für Stangen	Mittenteil- und Besäummaschine für Stangen ES 180/181/182	Enden-/Großstück-schneidemaschine für Stangen ES 1148	Portions-schneidemaschine Automatisiert ES 85 / 86	Segment-schneidemaschine Automatisiert ESS 150	Vertikalpuffer für Portionen	Horizontalpuffer für Portionen SM 50 / SM 51
								
FUNKTION Zum vollautomatischen Aufschneiden von Käse-laiben und Käseblöcken in Stangen mit An- und Endschnittoption mittels elektro-mechanisch betriebenen Guillotineschneidemes- ser	FUNKTION Zum vollautomatischen Aufschneiden von Käseblöcken in Käsestangen mittels Schneidsatz	FUNKTION Zum Puffern von Käsestangen, gleicht Schwankungen des Produktflusses aus, um nachgeschaltete Maschinen, z.B. Portionsschneidemaschinen oder Slicer kontinuierlich mit Produkten zu versorgen	FUNKTION ES 180 zum Mittenteilen, ES 181 zum Besäumen und ES 182 zum Mittenteilen und Besäumen von Stangen	FUNKTION Zum Endenab- und Großstückschneiden bei Stangen aus Block- und/oder Laibware	FUNKTION Zum vollautomatischen Aufschneiden von Käsestangen in Portionen mittels elektro-mechanisch betriebener Guillotineschneidemes- ser	FUNKTION Zum vollautomatischen Aufschneiden von Käse-laiben in Segmente mittels elektro-mechanisch betriebener Ultraschall-Schneide- einheit	FUNKTION Zum Puffern von Portionen, gleicht Schwankungen des Produktflusses aus, um nachgeschaltete Maschinen, z.B. Verpackungs- maschinen, kontinuierlich mit Produkten zu versorgen	FUNKTION Zum Puffern von Portionen bzw. Segmenten, gleicht Schwankungen des Produktflusses aus, um nachgeschaltete Maschinen, z.B. Verpackungs- maschinen, kontinuierlich mit Pro- dukten zu versorgen
OPTIONAL Erhältlich mit Center- Cut Schneidung, Kipp- und Gegenkipp- vorrichtung, Ablage- und Abtransportband sowie automatischer Beladeinheit	OPTIONAL Erhältlich mit Verein- zungseinheit und unterschiedlichen Schneidsätzen; auch Trimmsschnitte möglich	OPTIONAL Für den Bedarfsfall definierte (Anzahl und Größe) Pufferplätze	OPTIONAL Längere (L) bzw. kürzere (K) Ausführung	OPTIONAL Längere (L) bzw. kürzere (K) Ausführung, mit Messerkippvor- richtung, mit Enden- ausscheidung, mit elektromechanischem Messerantrieb	OPTIONAL Erhältlich mit Wiege- und Vermessungstech- nik zum Schneiden von gewichtsegalisierten Portionen; Stau- und Beschickungs- band zur Übergabe an eine Verpackungs- maschine	OPTIONAL Erhältlich mit Kern- stanzung; Wiege- und Vermessungstechnik zum Schneiden von gewichtsegalisierten Segmenten; Stau- und Beschickungsband zur Übergabe an eine Verpackungsmaschine	OPTIONAL Für den Bedarfsfall definierte (Anzahl und Größe) Pufferplätze	OPTIONAL Für den Bedarfsfall definierte (Anzahl und Größe) Pufferplätze. Mit erstem Band als Ausscheidungsklappe von fehlgewichtigen Portionen bzw. Segmenten
TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau	TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau	TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau	TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau der Linie	TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau der Linie	TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau	TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau	TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau	TECHNIK Zuverlässiger elektro- mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinen- bedienung über Bedientableau
FORMATBEREICH Laibe: bis Durchm. 980 mm und Höhe bis 285 mm Blöcke: bis 800 mm x 800 mm und Höhe bis 285 mm (nur mit Ausrüstung für Blockschnidung möglich)	FORMATBEREICH Blöcke: bis 500 mm x 300 mm und Höhe bis 110 mm	EINGANGSPRODUKT Stangen: Breite: 50 bis 250 mm Höhe: 50 bis 120 mm Länge: 300 bis 950 mm Stauplätze: 5 applikationsabhängig	EINGANGSPRODUKT Stangen: Breite: 50 bis 250 mm Höhe: 50 bis 120 mm Länge: 300 bis 950 mm applikationsabhängig	EINGANGSPRODUKT Stangen: Breite: 50 bis 250 mm Höhe: 50 bis 120 mm Länge: 300 bis 950 mm applikationsabhängig	EINGANGSPRODUKT Stangen: Breite: 70 bis 280 mm Höhe: 50 bis 120 mm Länge: 200 bis 950 mm applikationsabhängig	EINGANGSPRODUKT Laibe: Durchmesser: 250 bis 450 mm Höhe: 40 bis 130 mm	FORMATBEREICH applikationsabhängig	EINGANGSPRODUKT Portionen, Segmente: Breite: 50 bis 120 mm Höhe: 12 bis 80 mm Länge: SM 51 – 90 bis 180 mm SM 50 – 90 bis 230 mm Stauplätze: 10 applikationsabhängig
FINALES PRODUKT Stangenbreite: 50 bis 150 mm	FINALES PRODUKT Stangenbreite: 50 bis 250 mm			FINALES PRODUKT Endengeschnittene Stangen, Großstücke	FINALES PRODUKT Portionen: Breite: 70 bis 280 mm Segmente: 12 bis 80 mm	FINALES PRODUKT Segmente: 8 bis 40 Kernstanze: 20 bis 80 mm applikationsabhängig	FINALES PRODUKT Breite: 50 bis 120 mm Höhe: 12 bis 80 mm Länge: 70 bis 280 mm applikationsabhängig	
								



EINZELMASCHINEN
LINIENMASCHINEN



Produktübersicht
Hajek-Maschinen im Überblick

Käseteilmaschine KMS 450	Stangenschnidemaschine MS 142	Stangen- und Großstück-schnidemaschine MS 143	Stangenschnidemaschine ES 10	Käse-schnidemaschine ES 1154	Stangen- und Segment-schnidemaschine ES 1100	Stangen- und Segment-schnidemaschine GES 1000	Vorzerkleinerungs-maschine ES 1153	Würfel-schnidemaschine MS 192	Reiben Turbo 3000	Reinigen BMR 1200
FUNKTION Zum halbautomatischen Teilen von Halbhart- und Weichkäse in Segment- oder Rechteckstücke	FUNKTION Zum halbautomatischen Aufschnneiden von Käseblöcken in Käsestangen mittels Schneidsatz	FUNKTION Zum vollautomatischen Aufschnneiden von Käseblöcken in Stangen bzw. Großstücke mittels Schneidsatz und Guillotineschneidmesser	FUNKTION Zum halbautomatischen Aufschnneiden von Käseblöcken in Käsestangen mittels eines pneumatisch betriebenen Guillotineschneidmessers	FUNKTION Zum halbautomatischen Aufschnneiden von Käseblöcken in Käsestangen und -blöcke in Käsestücke mittels einem pneumatisch betriebenen Guillotineschneidmesser	FUNKTION Zum halbautomatischen Aufschnneiden von Käseblöcken in Stangen oder Segmente mittels eines pneumatisch betriebenen Guillotineschneidmessers	FUNKTION Zum vollautomatischen Schneiden von Blöcken und Laiben in Stangen und Segmente	FUNKTION Speziell entwickelt für die vollautomatische Vorzerkleinerung von Käseblöcken und Käse-laiben in Stangen oder Stücke für eine weitere Verarbeitung in z.B. einer Schmelz- und/oder Reibeanlage	FUNKTION Zum vollautomatischen Vorzerkleinern von Käseblöcken und Käsestangen in Würfel	FUNKTION Zum Reiben von Halbhart- bis Extrahartkäse geeignet	FUNKTION Zum Reinigen von naturgereiften Käseläuben
OPTIONAL Erhältlich mit seitlich angebaute Kernstanze, seitlich angebaute Höheneinheit, Positionierhilfen bzw. Zentrierenheiten	OPTIONAL Erhältlich mit auswechselbaren Schneiderahmen, die mit Messern oder Drähten bestückt sind	OPTIONAL Erhältlich mit unterschiedlichen Schneidsätzen und Besümmessern	OPTIONAL Erhältlich mit einer optischen Schnittlinienanzeige	OPTIONAL Erhältlich mit einer optischen Schnittlinienanzeige	OPTIONAL Erhältlich mit seitlichen Rollenbahnen und Beladehilfe Vacu-Jet für die Arbeitserleichterung. Teilungsleiste für Stangenbreite austauschbar	OPTIONAL Erhältlich mit automat. Drehtisch, Optimatprogramm, Messerkippvorrichtung und Blockschnidung sowie Beladehilfe Vacu-Jet für die Arbeitserleichterung	OPTIONAL Erhältlich in HB Ausführung für eine maximale Käsebreite von 960 mm und einer maximalen Käsehöhe von 380 mm. Das Guillotineschneidmesser mit Messerfahnen zur effizienteren Vorzerkleinerung erhältlich.	OPTIONAL Erhältlich - unterschiedliche Schneiderahmen	OPTIONAL Erhältlich in Ausführung zum Reiben von Extrahartkäse wie z. B. Parmesan	OPTIONAL Erhältlich mit Schabarm oder Bürstarm, Aufsätze für unterschiedliche Käsedurchmesser, Käsestaub-Absauganlage und Beladehilfe Vacu-Jet und Käsewender KW 10
TECHNIK Zuverlässiger und wartungsarmer elektro-mechanischer Spindel-antrieb; Maschinenbedienung über Zweihandsteuerung	TECHNIK Zuverlässiger pneumatischer Zylinderantrieb; Maschinenbedienung über Zweihandsteuerung	TECHNIK Zuverlässiger elektro-mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinenbedienung über Bedientableau	TECHNIK Zuverlässiger pneumatischer Zylinderantrieb; Maschinenbedienung über Zweihandsteuerung	TECHNIK Unangetriebene Rollenbahn für die Auflage der Käsestangen, Maschinenbedienung über Zweihandsteuerung	TECHNIK Zuverlässiger pneumatischer Zylinderantrieb; Maschinenbedienung über Zweihandsteuerung	TECHNIK Zuverlässiger elektro-mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinenbedienung über Bedientableau	TECHNIK Zuverlässiger elektro-mechanischer Antrieb; Maschinensteuerung über SPS; Maschinenbedienung über Bedientableau	TECHNIK Pneumatischer Messerantrieb	TECHNIK Zuverlässiger elektro-mechanischer Antrieb	TECHNIK Zuverlässiger elektro-mechanischer Antrieb
FORMATBEREICH Laibe: bis Durchm. 450 mm und Höhe 180 mm, ohne Kernstanze bis 250 mm (größere Maße auf Anfrage) Blöcke: bis 450 mm x 450 mm und Höhe 250 mm	FORMATBEREICH Blöcke: bis 600 mm x 600 mm und Höhe bis 140 mm (größere Höhe auf Anfrage)	FORMATBEREICH Blöcke: bis 600 mm x 600 mm und Höhe bis 140 mm	FORMATBEREICH Blöcke: bis 500 mm x 300 mm und Höhe bis 150 mm	FORMATBEREICH Stangen und Blöcke: bis 980 mm x 480 mm und Höhe bis 150 mm	FORMATBEREICH Laibe: bis Durchm. 950 mm und Höhe 270 mm Blöcke: bis 800 mm x 800 mm und Höhe 270 mm	FORMATBEREICH Laibe: bis Durchm. 980 mm und Höhe bis 285 mm Blöcke: bis 800 mm x 800 mm und Höhe bis 285 mm (nur mit Ausrüstung für Blockschnidung möglich)	FORMATBEREICH Blöcke: max. 850 mm Breite und Höhe bis 250 mm	FORMATBEREICH Laibe: bis 800 mm x 300 mm und Höhe bis 200 mm	FORMATBEREICH Käsewürfel: bis ca. 50 x 50 x 50 mm	FORMATBEREICH Laibe: bis Durchm. 1000 mm
FINALES PRODUKT Segmentzahl: bis 46 Portionsdicke: min. 20 mm Stangenbreite: min. 50 mm (andere Maße auf Anfrage)	FINALES PRODUKT Stangenbreite: von 50 bis 150 mm	FINALES PRODUKT Stangenbreite: von 50 bis 150 mm Stangenlänge: bis zu ¼ bzw. 150 mm	FINALES PRODUKT	FINALES PRODUKT	FINALES PRODUKT Segmentzahl: bis 16 Portionsdicke: min. 20 mm Stangenbreite: min. 50 mm (andere Maße auf Anfrage)	FINALES PRODUKT Segmentzahl: bis 24, höhere mit Niederhalterglocke möglich Portionsdicke: min. 20 mm Stangenbreite: min. 50 mm (andere Maße auf Anfrage)	FINALES PRODUKT Stangendicke: von 30 bis 100 mm Portionsdicke: ab 50 mm applikationsabhängig	FINALES PRODUKT Min. Würfelgröße: 30 x 30 x 30 mm	FINALES PRODUKT	FINALES PRODUKT

KÄSEN UND VERPACKEN NACH IHREM WUNSCH

FUNKTION

OPTIONAL

TECHNIK

FORMATBEREICH



KÄSEN UND VERPACKEN – EINFACH GEDACHT.



Hajek und GPS Reischer sind eingetragene Warenzeichen der GPS Reischer GmbH & Co. KG.