

sormac



Manuelle und halbautomatische Sticks- und Slice-Maschinen in der Übersicht

GSM-1200 Gemüsesticks-Schneider



für das Schneiden von Gemüse in Sticks

Das Gemüse wird im GSM-1200 auf eine V-förmige Zuführplatte gelegt und dadurch automatisch zentriert.



Durch das Schliessen des Deckels wird der Schneidmechanismus aktiviert. Dieser wird von einem kräftigen pneumatischen Zylinder angetrieben. Dadurch ist es möglich, hartes Gemüse mit einem Durchmesser von bis zu 45 mm und einer Länge von bis zu 80 mm zu schneiden. Der Zylinder drückt das Gemüse ganz durch die Messereinheit, die zur Gewährleistung eines perfekten Schnittergebnisses mit Spezialmessern ausgerüstet ist. Ein Schnellwechselsystem ermöglicht einen einfachen Wechsel der Messer.

F-1000 Handstanze



für unterschiedliche Schnittvarianten

Die Handstanze Typ F-1000 von Sormac wird in unterschiedlichen Ausführungen angeboten. Der F-1000 ist die kleinste Handstanze von Sormac und wurde speziell für das Schneiden von Produkten zu Ecken entworfen. Die Modelle F-1000L und F-1000XL können das Produkt auch zu Scheiben oder Sticks verarbeiten. Neben der hervorragenden Schnittqualität kennzeichnen sich die eingesetzten Messer durch eine hohe Beständigkeit.



Die Handstanze F-1000 für Obst und Gemüse hat eine Kapazität von 600 Stk./Std.



FS-1500 Halbautomatische Stanzmaschine



Die halbautomatische Stanzmaschine FS-1500 schneidet Obst und Gemüse zu Ecken, Scheiben oder Sticks. Die Maschine ist für das Schneiden von zwei Produkten pro Zyklus ausgelegt. Das Produkt wird von Hand in die Halter eingesetzt. Um anschließend der direkt motorbetriebene Zyklus zu starten, müssen mit beiden Händen gleichzeitig die an der Maschinenseite befindlichen Starttaster gedrückt werden. Das geschnittene Produkt wird auf dem Transportband kontinuierlich oder schrittweise abtransportiert.



In einer speziellen Version kann der FS-1500 / DF zur Behandlung von geschnittenem Obst und Gemüse auf eine Tauchrinne montiert werden. Beispielsweise verfärben sich geschnittene Äpfel sehr schnell. Das Sammeln der Äpfel in Wasser unmittelbar nach dem Schneiden verhindert Verfärbungen.

F2000XL halbautomatische Stanzmaschine

für grosses Obst und Gemüse



Die F2000XL wurde speziell für das Stanzen von grossem Obst und Gemüse in Scheiben oder Ecken entwickelt, wie z.B. Sellerie, Kohl und Melonen.

Ein perfektes Schnittbild liefert der Stanzmechanismus mittels eines Elektromotors mit Antriebsstange. Hierdurch kann auch bei unterschiedlichen Produkten eine gleichbleibende Schnittqualität erzielt werden.

Die Maschine kann sowohl Scheiben als auch Ecken produzieren. Hierfür muss lediglich das Stanzwerkzeug ausgewechselt werden. Dank Schnellwechselsysteme ist der Wechsel äusserst zügig durchführbar.

FS-3600/Multicut Stanzmaschine



Die Stanzmaschine FS-3600/Multicut von Sormac schneidet Obst und Gemüse zu Ecken, Scheiben oder Sticks.

Bei der Konstruktion der Maschine wurden speziell die in der lebensmittelverarbeitenden Industrie geltenden Anforderungen berücksichtigt.

Die Stanzmaschine kann je nach Produktgröße maximal zwei Produkte in einer einzigen Schnittbewegung schneiden. Zu diesem Zweck müssen die Produkte in die Produkthalter des Drehtisches eingesetzt werden. Der Drehtisch umfasst vier Produkthalter, die das Produkt direkt zur entsprechenden fest montierten Schneineinheit transportieren.

Der von einem Servomotor angetriebene Drehtisch wird nach rechts positioniert.

Die hochwertigen Schneidmesser befinden sich in einer Messerkassette mit Schnellwechselsystem. Das Schnellwechselsystem gestattet einen einfachen Wechsel und einfache Reinigung der Messer.

Ein Transportband transportiert die geschnittenen Endprodukte zur anderen Maschinenseite.

Das Transportband kann im Dauer- bzw. Unterbrechungsbetrieb betrieben werden. Die geschnittenen Produkte werden dort für eine anschließende Weiterverarbeitung gesammelt.



Kistenhalter (optional)
Für die Aufnahme einer Kiste, um den Schneidabfall aufzufangen.

Packtisch (optional)
Geeignet für ein schnelles und bequemes Verpacken der geschnittenen Produkte.



Für die Abführung des beim Schneiden des Produkts entstehenden Abfalls stehen unterschiedliche Trichter zur Verfügung.

Diese führen den Abfall einer Abfallkiste zu.