



SCHNEIDEN

KM 600 P

KREISMESSERMASCHINE mit integrierter Portioniereinheit

Technische Daten

Produktabmessungen:	Länge: 800-3.000 mm Breite: 60-200 mm Höhe: 80-180 mm (andere Abmessungen auf Anfrage)
Leistung:	bis zu 600 Schnitte / min (stufenlos regelbar)
Kreismesser:	Ø 680-750 mm
Steuerung:	Omron / Yaskawa
Servo-Umrichter:	Omron / Yaskawa
Pneumatik:	Festo
Anschlusswerte:	230/400 Volt / 50 Hz
Anschlussleistung:	9-18 kW
Druckluft:	min. 6,0 bar (ISO 8573-1)

25 A



› KM 600
› KM 600 P

GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Germany
Tel: +49 (0) 5250.9843-0
Fax: +49 (0) 5250.9843-33

Web: www.ghd.net
E-Mail: info@ghd.net

KM 600 P

Kreismessermaschine



Zum automatischen Schneiden aller Strangbrotarten im Durchlaufverfahren. Um ein gewichtsoptimiertes Portionieren zu ermöglichen, ist dieses Gerät für die Erweiterung mit hoch präzisen steuerungs- sowie prozesstechnischen Komponenten vorbereitet.

Die zugeführten Brotstangen werden in einer Gesamtanlage zunächst in einem vorgeschalteten Dichtescanner analysiert und danach in einer separaten Station gewogen. Das spezifische Dichteprofil jeder Brotstange wird an die Steuerung der Kreismesser-Schneidemaschine übertragen. Über servo-gesteuerte Stellantriebe wird im kontinuierlichen Ablauf jede Scheibenstärke exakt angepasst. Durch diese individuellen Korrekturen können selbst freigeschobene Brotformen gewichtsoptimiert und wirtschaftlich portioniert werden. Über 20 charakteristische Kenngrößen werden ständig gespeichert und sind für jede einzelne Brotstange abrufbar. Die Dokumentation der Parameter schafft eine zusätzliche Kontrollmöglichkeit für vorgelagerter Prozesse und macht den Herstellungsprozess transparenter. Die Daten können zur späteren Archivierung wahlweise im Excel®-Format oder in einer BDE Datenbank abgelegt werden.



▲ **VS 320**
Die KM 600 P ist optimal zur Verkettung mit der Verpackungsmaschine VS 320 geeignet.



Kreismessermaschine KM 600 P im Überblick

- › Fremdkörpererkennung zum Maschinenschutz vor dem Schneiden
- › Gewichtsoptimiertes Portionieren durch dichteabhängige Anpassung der Scheibenstärken
- › Optimale Protokollierung der Dichteanalyse jeder zugeführten Brotstange
- › Transparenz im Herstellungsprozess durch gezielte Auswertung der Kenngrößen möglich
- › Schnittgeschwindigkeit bis zu 600 Scheiben pro Minute, stufenlos regelbar
- › Zielgenaue Beölung des umlaufenden Messers minimiert Reinigungsaufwand und Ölmenge.
- › Schneidraum von Antriebsmechanik und Einlauftunnel getrennt
- › Direkte Zugänglichkeit des Messerbereichs zwecks Reinigung und Messerwechsel



Optimale Erfassung:

- Dichte und Gewicht
- Anfangs- und Endverschnitt
- Anzahl der portionierten Verpackungseinheiten

Fremdkörpererkennung:

Der Scanner ermittelt zum Maschinenschutz neben der spezifischen Gewichtsverteilung im Brotlaib auch zuverlässig potentielle Fremdkörper.

Transparenter Herstellprozess:

Durch die protokollierten Werte können geringste Abweichungen im Herstellungsprozess ermittelt und analysiert werden.

Präziser Schnitt:

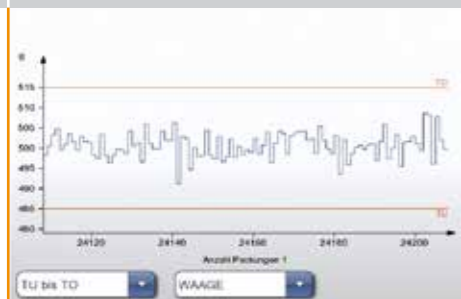
Von Umlaufgeschwindigkeit unabhängig einstellbare Schnittgeschwindigkeit des Messers.

Hygienisch und sparsam:

Zielgenaue Beölung des umlaufenden Messers minimiert Reinigungsaufwand und Ölmenge.

Optional:

- › mit direkter Frischluftzufuhr
- › Versorgung mit Schneidöl aus externem System möglich
- › Vorbereitung zur Absaugung von Krumen und Abschnitten
- › Restscheibenpuffer
- › Verschiedene Möglichkeiten zur weiteren Automatisierung
- › Reinraumausstattung



	A	B	C	D
1	00:00:10 ID=235	Rezeptnr.: 3	9632	x0,1mm gesamt
2	00:00:23 ID=236	Rezeptnr.: 3	9748	x0,1mm gesamt
3	00:00:37 ID=237	Rezeptnr.: 3	9569	x0,1mm gesamt
4	00:00:50 ID=238	Rezeptnr.: 3	9719	x0,1mm gesamt
5	00:01:56 ID=240	Rezeptnr.: 3	9528	x0,1mm gesamt
6	00:02:09 ID=241	Rezeptnr.: 3	9971	x0,1mm gesamt
7	00:02:22 ID=242	Rezeptnr.: 3	9748	x0,1mm gesamt
8	00:02:35 ID=243	Rezeptnr.: 3	9557	x0,1mm gesamt
9	00:02:48 ID=244	Rezeptnr.: 3	9494	x0,1mm gesamt
10	00:03:03 ID=245	Rezeptnr.: 3	9805	x0,1mm gesamt

