



Der »AUT 200«

Großer Käseschneider für flexible Höchstleistung

Der AUT 200 ist die größte Käseschneidemaschine unter den holac-Produkten. Er vereint hohe Leistung, eine flexible Einsetzbarkeit und minutenschnelle Umstellung auf neue Produkte. Die innovative Beschickung mit dem Top-Press-System ermöglicht die Verarbeitung von Blöcken, loser Ware und Käseabschnitten. Besonders hervorzuheben ist seine ausgefeilte Steuerungstechnik, die eine optimale Integration in Bearbeitungslinien garantiert.

Produktmerkmale:

- » vollverschweißtes VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf Produktgröße
- » THC-System für perfektes Raspeln
- » Power-Pack für die Käseverarbeitung
- » Speed-Pack (regelbare Geschwindigkeit des Abschnittmessers)
- » vollautomatische Werkzeugerkenntnis*
- » vollautomatisches Lagerschmiersystem
- » Computersteuerung und Touchscreen
- » Produktfenster im Messerkasten
- » Top-Press-System*
- » Schneideinsätze für Würfel, Stifte und Sonderformen
- » Schneideinsätze für verschiedene Raspelgrößen
- » Intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör- /Ausstattungsvariante



CE Die Maschinen entsprechen den strengsten CE-Sicherheits- und Hygienebestimmungen.

Technische Daten	AUT 200	AUT 200 L
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 3.200 kg/h	Max. 3.800 kg/h
Belatedimension B x H x L	200 x 116 x 450 mm	200 x 116 x 535 mm
Vorschub	1-40 mm	1-40 mm
Installierte Leistung	13,0 kW	13,0 kW
Gewicht	1.300 kg	1.500 kg
L x B x H	2.600 x 1.870 x 2.900 mm	2.730 x 1.870 x 2.900 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 58 x 100 mm	6 x 6 mm - 58 x 100 mm