



Der »Maxx 116 U«

Höchste Schneidehygiene bei tiefen Temperaturen

Der Maxx 116 U ist der Spezialist für geformte Ware aus dem holac-Programm. Je nach Ausstattung ist er entweder als Halbautomat oder in einer vollautomatischen Produktlinie einsetzbar.

Der Maxx 116 U besticht besonders durch seine Reinigungsfreundlichkeit und sein hygienisches Design. Die minimalen Reinigungsintervalle sowie die schnelle Reinigung sparen bares Geld während des Produktionsprozesses.

Produktmerkmale:

- » vollverschweißtes VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » U-Magazin mit hydraulisch angetriebenem Quermesser
- » THC-System*
- » Maxx-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand
- » vollautomatisches Lagerschmiersystem
- » Computersteuerung und Touchscreen
- » Produktfenster im Messerkasten
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » Schneidsätze für die Käseverarbeitung
- » In Messerkasten integriertes Austrageband
- » Intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

*Zubehör- /Ausstattungsvariante



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

Technische Daten	Maxx 116 U
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 2.300 kg/h
Beladedimension B x H x L	116 x 116 x 520 mm
Vorschub	1-40 mm
Installierte Leistung	10,5 kW
Gewicht	1.050 kg
L x B x H	2.150 x 1.700 x 1.900 mm
Schneidgatter	4 x 4 mm - 58 x 58 mm