



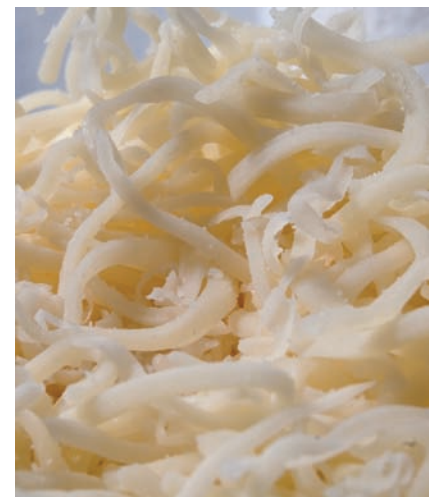
Der »HA 30« Höchste Schneidehygiene

Der HA 30 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 HA 30 besticht besonders durch seine Reinigungsfreundlichkeit und sein hygienisches Design: Die minimalen Reinigungsintervalle sowie die schnelle Reinigung sparen bares Geld während des Produktionsprozesses.

Produktmerkmale:

- » voll verschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » U-Magazin mit hydraulisch angetriebenen Quermesser
- » THC-System*
- » High-Speed-Hydraulik garantiert minimale Beschickungszeiten
- » Power-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand*
- » Speed-Pack (regelbare Messergeschwindigkeit)*
- » vollautomatisches Lagerschmiersystem
- » Computersteuerung und Touchscreen
- » Produktfenster im Messerkasten
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » Schneidsätze für die Käseverarbeitung

*Zubehör- /Ausstattungsvariante



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

Technische Daten	HA 30	
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	10,0 kW	
Gewicht	1.100 kg	
L x B x H	2.220 x 1.540 x 1.650 mm	
Schneidgatter	4 x 4 mm - 58 x 58 mm	