

*Your Partner in Food Cutting*

**holac<sup>®</sup>**





*Your Partner in Food Cutting*



## SCHNEIDETECHNIK VOM EXPERTEN



MADE IN GERMANY

### Innovative Schneidetechnik für die fleischlose Genuss-Vielfalt

#### Mehr Erfolg mit veganen und vegetarischen Produkten

Immer mehr Menschen suchen nach wirklich überzeugenden Alternativen für Fleisch. Veganer und vegetarischer Genuss liegt im Trend. Und Sie als Lebensmittelproduzent stehen vor neuen Chancen. Die technischen Herausforderungen meistern Sie mit den Schneide-Innovationen von holac.

#### Perfekter Schnitt und natürliche Ergebnisse

Die neuen holac Schneidemaschinen sind komplett auf die ganz speziellen Anforderungen beim Verarbeiten fleischloser Produkte ausgerichtet. Dank innovativer Schneidetechnik erzielen sie Ergebnisse mit natürlicher Optik und Konsistenz. Und arbeiten zuverlässig bei hohen Temperaturen, großer Belastung und unterschiedlichsten Produkteigenschaften.

#### Die ganze Vielfalt fleischloser Produkte

Chunks, Würfel, Kebab, pflanzliches Pulled Pork – produzieren Sie eine breite Palette veganer und vegetarischer Produkte mit nur einer Maschine. Und das inline, ohne Zwischenschritte direkt vom Extruder auf die Schneidemaschine. Intensiver Dauerbetrieb, leichte Reinigung und Werkzeugwechsel im laufenden Betrieb: Diese Vorteile machen Ihre Schneidemaschine von holac zu einer Investition, die sich rechnet.

#### Spitzentechnik made in Germany

Seit über 60 Jahren ist holac der Spezialist für die maschinelle Verarbeitung von Lebensmitteln. Alle unsere Maschinen werden am Standort Nattheim in Baden-Württemberg entwickelt und hergestellt. Weltweit vertrauen führende Unternehmen auf Original-Produkte und Service von holac.





## Maschinen- und Anwendungsübersicht

| Programm                           | Maschinentyp     | Seite |
|------------------------------------|------------------|-------|
| Pflanzen basierte Ausgangsprodukte |                  | 4     |
| Vielweckschneider                  | Cubixx 100 L HMT | 6     |
|                                    | Cubixx 120 HMT   | 7     |
|                                    | Maxx 116 HMT     | 8     |
|                                    | Maxx 200 HMT     | 9     |
| Streifenschneider                  | CS 28-2D HMT     | 10    |
| Scheibenschneider                  | Sect 28 CT HMT   | 11    |
| Bandübersicht                      |                  | 14    |
| Zubehör                            |                  | 15    |

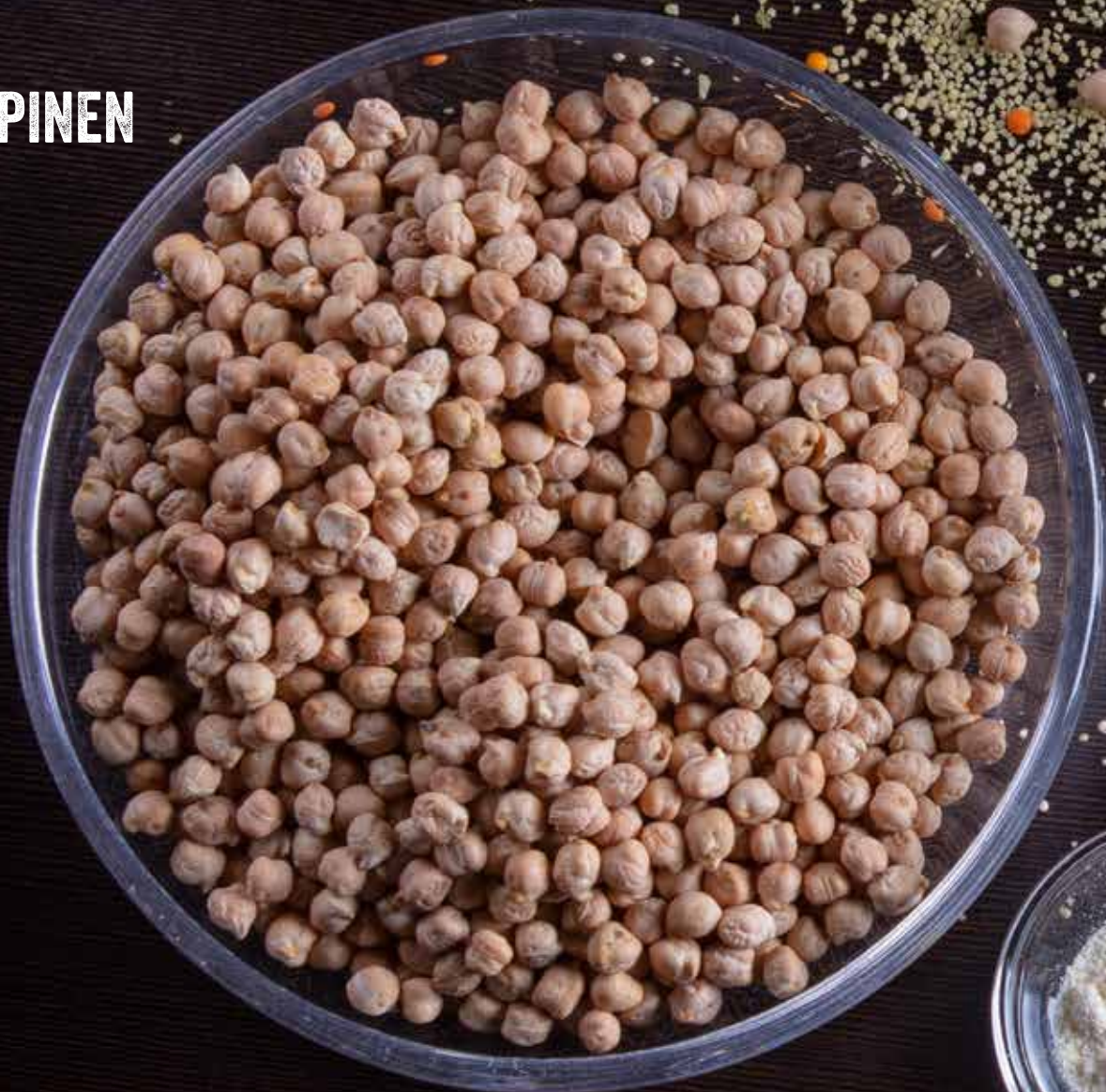




*Your Partner in Food Cutting*

**PFLANZEN BASIERTE  
AUSGANGSPRODUKTE**

**LUPINEN**





**BOHNEN**

**LINSEN**

**SOJA**

**ERBSEN**





## CUBIXX 100 L HMT

Multitalent für die unterschiedlichsten Anwendungen

Der Cubixx 100 L HMT besticht primär durch seine flexiblen Einsatzmöglichkeiten. Er erledigt souverän alle an ihn angestellten Anforderungen mit umfangreichen Einstellungsmöglichkeiten. Diese lassen ihn zum optimalen Partner für Laboranwendungen werden, die sich später auf Industrieproduktion skalieren lassen.



### PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Abläufen
- » Magazinverschluss mit Pressblock von oben
- » druckabhängige Längsvorpressung
- » Computersteuerung
- » THC-System
- » kompakte Bauart, fahrbar
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung

| Technische Daten                          | Cubixx 100 L HMT       |
|---|------------------------|
| Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut) | Max. 1.600 kg/h        |
| Beladedimension B x H x L                 | 100 x 100 x 400 mm     |
| Vorschub                                  | 1-35 mm                |
| Installierte Leistung                     | 2,6 kW                 |
| Gewicht                                   | 250 kg                 |
| L x B x H                                 | 1.365 x 635 x 1.140 mm |
| Schneidgatter                             | 4 x 4 mm - 50 x 50 mm  |



## CUBIXX 120 HMT

Größte Präzision für ein optimales Schnittbild

Der Cubixx 120 HMT ist der Alleskönner unter den Vielweckschneidern. Durch seine hohe Flexibilität meistert er souverän alle Schnittbilder die von ihm erwartet werden. In Kombination mit unseren innovativen Zufuhrbändern lässt sich der Cubixx 120 HMT in jede Produktionslinie einbinden. Schneller Werkzeugwechsel, hohe Leistung und optimale Schnittqualität zeichnen diesen Vollautomaten aus.



### PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes Magazin mit offenen Hygieneabläufen
- » vollautomatisches Magazin mit beweglicher Seitenwand und Quermesser
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » THC-System
- » variable Schnittgeschwindigkeit
- » Touchscreen
- » Computersteuerung
- » vollautomatische Beladung über Zufuhrband
- » 2-teilige Schneidgatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

| Technische Daten                          | Cubixx 120 HMT           |
|---|--------------------------|
| Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut) | Max. 2.800 kg/h          |
| Beladedimension B x H x L                 | 120 x 120 x 550 mm       |
| Vorschub                                  | 1-40 mm                  |
| Installierte Leistung                     | 8,0 kW                   |
| Gewicht                                   | 700 kg                   |
| L x B x H                                 | 1.885 x 1.655 x 1.230 mm |
| Schneidgatter                             | 4 x 4 mm - 60 x 60 mm    |



## MAXX 116 HMT



### Größte Kraft mit maximalen Einstellmöglichkeiten

Der Maxx 116 HMT ist der Spezialist für hohe Schnittleistungen auch bei maximal kompaktem Produkt. Der Vollautomat besticht durch seine Zuverlässigkeit bei jeder Produkttemperatur und durch verschiedenste Anwendungsmöglichkeiten. Der Maxx 116 HMT lässt sich problemlos in jede Produktionslinie einbinden. Typische Anwendungen sind Chunks, Streifen oder Kebab. Durch die stärkeren Motor- und Hydraulikeinheiten ist diese Maschine jeder Produkthärte gewachsen.

### PRODUKTMERKMALE:

- » voll verschweißtes VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf die Produktgröße
- » THC-System
- » vollautomatische Werkzeugerkennerung\*
- » High-Speed-Hydraulik garantiert minimale Beschickungszeiten
- » Maxx-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand
- » Duo-Druckplattenzylinder
- » Computersteuerung und Touchscreen
- » 2-teilige robuste Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » Schneidsätze für die Käseverarbeitung
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung

\*Ausstattungsmerkmale von Maschinen sind teilweise kostenpflichtige Zusatzausstattungen.

| Technische Daten                          | Maxx 116 HMT             |
|---|--------------------------|
| Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut) | Max. 2.300 kg/h          |
| Belatedimension 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                                 | 2.020 x 1.695 x 2.075 mm |
| Schneidgatter                             | 4 x 4 mm - 58 x 58 mm    |





## MAXX 200 HMT



### Spezialist für höchste Kapazitäten bei anspruchsvollem Industrieinsatz

Der Maxx 200 HMT ist die ultimative Maschine für optimale Schnittergebnisse bei hohen Kapazitäten. Typische Anwendungen sind Chunks, Streifen oder Kebab. Durch den Ursprung der Maxx 200 HMT in der Käseverarbeitung ist diese Maschine sämtlichen Produktkonsistenzen gewachsen während sie durch ihre enorme Magazinkapazität und Einstellungsmöglichkeiten hohe Durchsätze sowie perfekt zugeschnittene Ergebnisse liefert.

### PRODUKTMERKMALE:

- » vollverschweißtes VAC Magazin mit offenen Abläufen
- » seitliche Magazinöffnung bei Beladung anpassbar auf Produktgröße
- » Maxx-Pack für Produkte mit erhöhtem Schneidwiderstand
- » Duo-Druckplattenzylinder
- » vollautomatische Werkzeugerkennung
- » Touchscreen
- » Schwenkhilfe für Fülltrichter
- » einfache und sichere Gatterfixierung
- » in Messerkasten integriertes Austrageband
- » intelligente automatische Schnittgeschwindigkeitsanpassung
- » THC-System

| Technische Daten                          | Maxx 200 HMT             |
|---|--------------------------|
| Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut) | Max. 3.200 kg/h          |
| Beladedimension B x H x L                 | 200 x 116 x 540 mm       |
| Vorschub                                  | 1-40 mm                  |
| Installierte Leistung                     | 15,0 kW                  |
| Gewicht                                   | 1.650 kg                 |
| L x B x H                                 | 2.295 x 1.985 x 1.960 mm |
| Schneidgatter                             | 6 x 6 mm - 75 x 75 mm    |





## CS 28-2D HMT

### Inline Schneidsystem für Fleischersatzprodukte

Die perfekte Lösung zum kontinuierlichen zwei dimensional Schneiden von Produkten. Mit seinem 2D-Schneidsystem bestehend aus Rundmesser und nachgeschalteter Messerwalze ist der CS 28-2D HMT flexibel einsetzbar. Typische Anwendungen sind ein Streifen- oder Würfelschnitt.

#### PRODUKTMERKMALE:

- » kontinuierliche Produktzufuhr über Zufuhrband
- » regelbare Bandgeschwindigkeit und Messerdrehzahl
- » Computersteuerung
- » Druckloser 2D Schnitt
- » Werkzeugwagen für Streifenmessersatz



| Technische Daten                          | CS 28-2D HMT                   |
|---|--------------------------------|
| Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut) | Max. 350/700 min <sup>-1</sup> |
| Beladedimension B x H                     | Max. 280 x 160 mm              |
| Vorschub                                  | 1-40 mm                        |
| Installierte Leistung                     | 6,5 kW                         |
| Gewicht                                   | 1.190 kg                       |
| L x B x H                                 | 2.225 x 2.460 x 1.510 mm       |
| Ausgabeband                               | Ja                             |





## SECT 28 CT HMT

Top Produkt für kontinuierliche Höchstleistungen

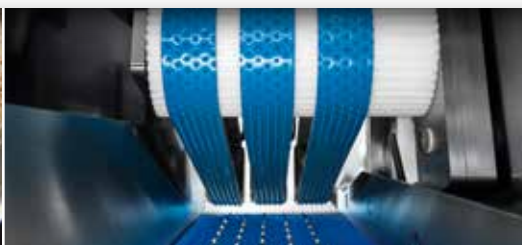
Der Sect 28 HMT ist das hochleistungs Produkt der Scheibenschneider im holac-Programm. Die kontinuierliche Höchstleistung bei perfekter Schnittqualität garantiert ein Höchstmaß an Leistung. Schnittgeschwindigkeit und Schnittdicke sind mit der integrierten Computersteuerung stufenlos regelbar. Zur Reinigung kann der Sect 28 CT mit wenigen Handgriffen schnell demontiert und wieder aufgebaut werden. Der Sect 28 HMT – entwickelt für Höchstleistung.



### PRODUKTMERKMALE:

- » kontinuierliche Produktzufuhr über Zufuhrband
- » variable Bandgeschwindigkeit und Messerdrehzahl
- » wahlweise Vereinzelung der geschnittenen Scheiben
- » Smart-Slice Programm (Einteilen, Gruppieren)
- » schnelle, effektive Reinigung
- » stabiles Spiralmesser und Abstreifer für sauberen Schnitt
- » 2-Flügel-Messer zur Kapazitätssteigerung

| Technische Daten       | Sect 28 CT HMT            |
|------------------------|---------------------------|
| Schnittleistung/Minute | 350/700 min <sup>-1</sup> |
| Beladedimension B x H  | Max. 280 x 160 mm         |
| Schnittdicke           | 1-250 mm                  |
| Installierte Leistung  | 7,0 kW                    |
| Gewicht                | 940 kg                    |
| L x B x H              | 3.300 x 1.260 x 1.510 mm  |
| Ausgabeband            | Ja                        |





*Your Partner in Food Cutting*

**WIR SERVIEREN DEN  
PERFEKTEN SCHNITT!**









## Bandübersicht

### Austrageband

Das fahrbare Austrageband, je nach Ausführung, mit einer Kunststoffgliederkette oder PU-Gurt.

Die Austragerichtung kann nach links oder rechts gewählt werden.

Die Austragebänder sind erhältlich für die Cubixx 100 Serie.



### Zufuhrband

Das Zufuhrband dient zur automatisierten Beschickung der Maschine, gesteuert durch die Schneidemaschine.

Die Beschickungsseite kann von links oder rechts gewählt werden.

Je nach Produktanwendung sind verschiedene Gurtvarianten erhältlich.



### Austrageband Hygieneausführung



### Zufuhrband Hygieneausführung

Neues Hygiene Design mit speziell entwickelten Rohrgestellen. Durch die abgerundeten Oberflächen werden Wasseransammlungen und Produktablagerungen verhindert. Das Band hat einen Edelstahltrommelmotor mit gefrästem Antriebsprofil (ohne Gummierung) mit monolithischem Gurt. Durch das Fahrwerk mit größeren Lenkrollen kann das Band auch auf unebenen Flächen noch einfacher bewegt werden. Zur Reinigung können die Gurte problemlos entnommen werden.

Die Beschickungsseite kann von links oder rechts gewählt werden.





## Zubehör

### Schneidwerkzeugentnahme Hilfe

Zur einfachen und sicheren Entnahme von Schneideinsätzen wie Scheibenmesser- oder Streifenmesser.



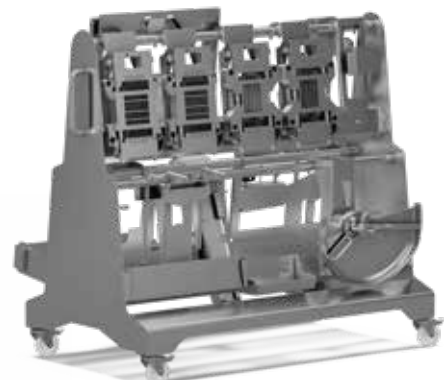
### Quermesserentnahmewagen

Zum sicheren und einfachen Entnehmen und Reinigen des Quermessers.



### Zubehörwagen / Werkzeugwagen DTT

Zur Aufbewahrung und Reinigung von Schneidwerkzeugen und Maschinenzubehör.



*Your Partner in Food Cutting*

**holac<sup>®</sup>**

Follow us:



holac Maschinenbau GmbH  
Am Rotbühl 5  
89564 Nattheim | Germany  
Telefon +49 7321 / 9645-0  
E-Mail [info@holac.de](mailto:info@holac.de)

[www.holac.de](http://www.holac.de)