

DELNING AV BRÖD



knivblad



Splitter 2

En traditionell rivnings-delningsmaskin som delar brödet helt och lämnar en grov delningsyta. Skärningen utförs med en knivblad. Splitter2 är pålitlig och lätt att underhålla. Den är en av Ipeka's mest sålda maskiner med cirka 100 leveranser.

Splitter2 lämpar sig för delning av olika slags bit- och rågbröd. Apparaten kan utrustas med en övergångstransportör om det handlas produkter som körs till förpackningsmaskinen utan delning. Efter delningen stannar brödhalforna exakt på varandra. Efterhanteringen är då lätt med Ipeka's StackMaster staplingsystem och en automatisk förpackningsmaskin. Maximal produkt höjd är 30 mm.



bandblad



Splitter-B

En ny typ av bandsåg för delning av frukostbröd och motsvarande produkter. Under senaste tid har allt mera utnyttjats för bitbröd. Smörjning av bandblad gör det möjligt att hantera även rågbröd. Med detta system får man en slätare delningsyta och halvorna fastnar sig inte så lätt i varandra i konsumentförpackningen. Bladhöjden och övre transportören kan justeras steglöst upp till 80 mm produkt höjd.



diskblad



DiscSlicer

Den senaste modellen i Ipeka's delningsmaskiner är DiscSlicer som är utrustad med en speciell discblad. DiscSlicer delar bröd helt eller delvis, med så kallad gångjärn. Typiska produkter är frukostbröd eller bitbröd. Normalt har maskinen två roterande diskblad för två produktrad. Alternativt är det möjligt att leda produktflödet i mitten så att delningen sker på båda sidorna. Då lämnas i mitten av produkterna en smal oskuren del. DiscSlicer är en mycket effektiv och robust maskin. Bladhöjden och övre transportören kan justeras steglöst upp till 120 mm produkt höjd.

DiscSlicer är en mycket effektiv och robust maskin. Bladhöjden och övre transportören kan justeras steglöst upp till 120 mm produkt höjd.



Ipeka Automation Oy
Palokuja 1
37800 Toijala
FINLAND

Tel. +358 3 275 2200
Fax +358 3 275 2222
www.ipeka.com
mail@ipeka.com