



Linienlösung für Cevapcici und Griller

RCL 300 – Die innovative Linienlösung für Cevapcici und Griller

Die RCL 300 ist die automatische Lösung zum mehrbahnigen Formen von Cevapcici, Griller oder Sticks direkt abgelegt auf die Back- oder Trockenbleche.

Es können dabei 2 bis maximal 8 Bahnen gleichzeitig bis zu einem Durchmesser von max. 30 mm geformt werden. Auch rechteckige Auslassöffnungen sind optional erhältlich.

Die Linie wird direkt an den Vakuumfüller angebunden, die Bandgeschwindigkeit für die Ablagebleche wird an die Füllgeschwindigkeit angepasst.

Das Abschneiden der Portion erfolgt mit einer pneumatischen Guillotine an der Auslassöffnung, danach wird die Portion direkt auf das Blech/Gitter abgelegt.

Weiters bietet die RCL 300 eine automatische Lösung mittels optionaler Streueinrichtung zum Bestreuen der Produktoberfläche mit Pfeffer, Chili oder anderen Gewürzsarten.

Effektiv
Pneumatischer Formschneider



Gleichmäßig
durch Füllstromverteiler



Flexibel
durch das Fahrgestell



Portionsgenau
auch mehrreihig



TECHNISCHE DATEN RCL 300

Maschinentypen	RVF 300, 400, 700, 900
Formdurchmesser	von 10 bis max. 30 mm, rechteckig
Portionierleistung Cevapcici	bis max. 80 Schnitte/min (abhängig von der Größe)
Formeinsätze	2 bis 8 fache Ausführung
Transportbandabmessungen	3000 mm Länge, 320 mm Breite
Abmessungen Bleche/Gitter	max. 1000 mm x 250 mm
Anschlussspannung	230 Volt + PE
Druckluftverbrauch	2 m ³ /h, 6 bar

Maßzeichnung RCL 300

