

KRUMBEIN.rationell.
Bäckerei-/Konditorei-Technik
M a s c h i n e n b a u

Trancheur à gâteaux

Série
KSSM



.... la meilleure qualité de coupe
.... rapide et flexible....



Trancheur à gâteaux KSSM

Le trancheur pour gâteaux sur plaques

Points forts

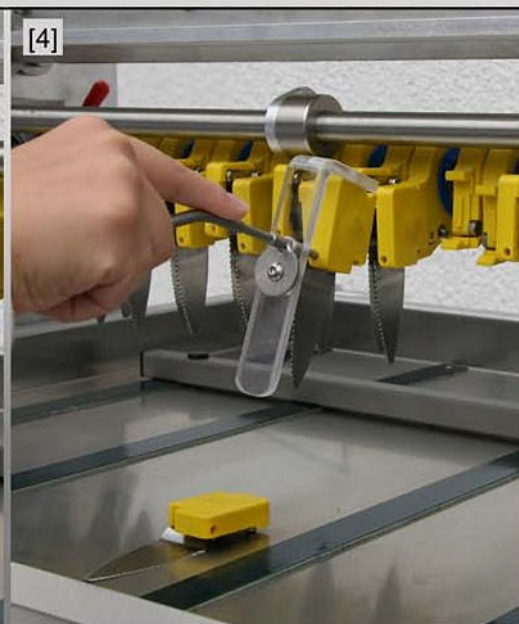
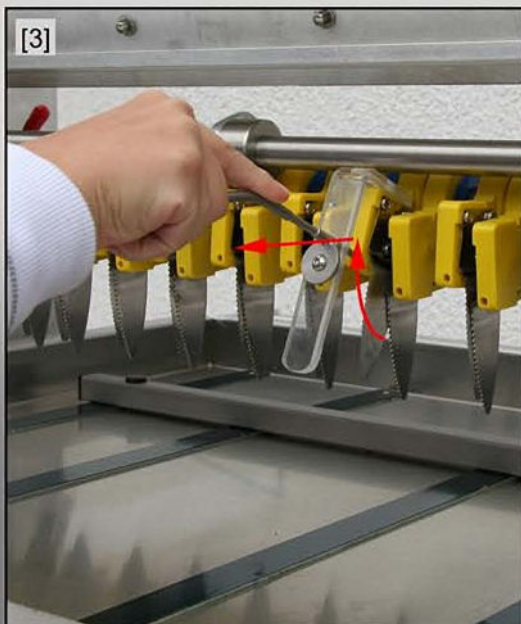
- * Système de double couteau KR DUO breveté
- * Système d'attaches rapides pour un retrait rapide des couteaux de leurs supports pour le nettoyage ou le changement de la taille de coupe
- * Réglage individuel de la taille de coupe grâce à un système de couteaux mobiles (écartement du cadre de la trame 1 mm)
- * Rampes de couteaux interchangeables pour un changement rapide de la taille de coupe
- * 3 types de machines en fonction du type d'automatisation souhaité
- * Coupe rapide et précise du gâteau sans effort physique
- * Résultats de coupe parfaits et d'une qualité constante



[1] Système de double couteau KR DUO breveté pour la meilleure qualité de coupe.



[2] Barres de couteaux amovibles et échangeables



[3] + [4] Système d'attache rapide des couteaux pour un retrait rapide.

Trancheur à gâteaux KSSM-V0.1D + KSSM-V0.1D/S



KSSM-V0.1D



Crumble aux prunes



Crumble aux prunes



Crumble à la rhubarbe

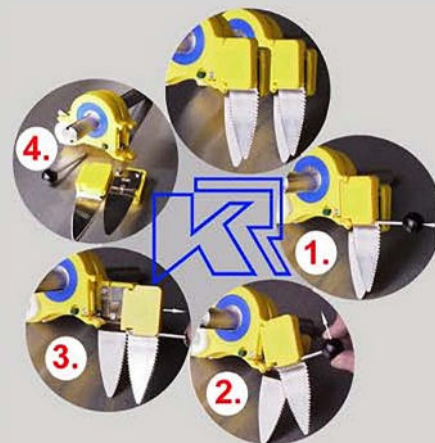


Tarte aux fraises

KSSM-V0.1D

- * Trancheur à gâteaux manuel
- * Système de couteau double KR DUO
- * Réglage individuel de la taille de coupe
- * Prévu pour des plaques de 600 x 400mm et de 600 x 200mm
- * La montée et l'avancée des plaques vers la zone de coupe se fait manuellement
- * La coupe dans la longueur se fait sur l'étage inférieur de la machine
- * La coupe en largeur se fait sur l'étage supérieur de la machine
- * La largeur de coupe se règle individuellement sur chaque étage
- * Le passage des plaques de l'étage supérieur vers l'étage inférieur se fait manuellement

- * Les éléments de la machine sont fabriqués en conformité avec les normes agroalimentaires en vigueur
- * Possibilité d'équiper la machine de roulettes
- * Les différentes pièces se retirent facilement de la machine, pour les nettoyer il suffit simplement de les mettre au lave vaisselle

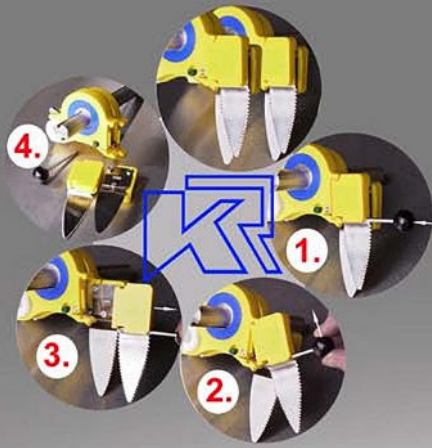


Système d'attache rapide des couteaux

KSSM-V0.1D/S

- * Trancheur à gâteaux manuel
- * prévu pour des plaques de 800 x 600mm, de 600 x 400mm et de 600 x 200mm
- * Changement rapide des dimensions des plaques
- * Tout ce qui concerne les paramètres de programmation est identique à la KSSM-V0.1D

Trancheur à gâteaux KSSM-V1.4D



Système d'attache rapide des couteaux



KSSM-V1.4D



Gâteau aux fruits



Sireusel fourré



Gâteau aux cerises



Gâteau aux cerises

KSSM-V1.4D

- * Trancheur à gâteaux semi-automatique
- * Système de double couteau KR-DUO
- * Réglage individuel de la taille de coupe
- * prévu pour des plaques jusqu'à maximum 800 x 600 mm
- * La coupe s'effectue sur 2 étages superposés
- * Le passage des plaques de l'étage supérieur vers l'étage inférieur se fait manuellement
- * Tous les autres processus de coupe s'effectuent automatiquement par microprocesseur et sont programmables à savoir :
 - => Vitesse de coupe
 - => Taille des plaques (longueur de coupe)
 - => intervalle entre les cycles de nettoyage des couteaux
- * Il est possible d'enregistrer 60 programmes de coupes individuels pour des produits différents



Système de nettoyage à pression avec de l'eau à 70°C.

Système de nettoyage

- * Pour la machine KSSM-V1.4D, un système de nettoyage à pression est disponible en option
- * Un nettoyage automatique des couteaux se fait alors suivant un intervalle programmé
- * Les couteaux se mettent alors en position nettoyage et sont nettoyés avec une eau à 70°C.

Trancheur à gâteaux KSSM-V3.0D + KSSM-V3.1D



KSSM-V3.0D



KSSM-V3.0D



Gâteau aux pommes



Gâteau aux pommes



Génoise à la crème



Gâteau au beurre

KSSM-V3.0D

- * Trancheur à gâteau automatique
- * Système de double couteaux KR DUO
- * Réglage individuel de la taille de coupe
- * prévu pour des plaques de **800 x 600mm**
- * Le processus de coupe s'effectue sur 2 étages superposés

- * Le processus de coupe s'effectue automatiquement:
 - => Entrée de la plaque dans la zone de coupe
 - => Coupe en longueur
 - => passage vers la 2eme zone de coupe
 - => Coupe en diagonale
 - => Retour de la plaque vers l'opérateur

- * Tous les processus de coupe sont programmables par microprocesseur :
 - => Vitesse de coupe
 - => Taille de la plaque (longueur de coupe)
 - => Intervalle entre les cycles de nettoyage des couteaux

- * Il est possible d'enregistrer 60 programmes de coupes individuels pour des produits différents



Système de nettoyage à pression avec de l'eau à 70°C.

KSSM-V3.1D

- * Trancheur à gâteaux automatique

- * Prévu pour des plaques de **600 x 400mm**
- * Tout ce qui concerne les paramètres de programmation est identique à la KSSM-V3.0D

Système de nettoyage

- * Pour les machines KSSM-V3.0D et KSSM-V3.1D, un système de nettoyage à pression est disponible en option
- * Un nettoyage automatique des couteaux se fait alors suivant un intervalle programmé
- * Les couteaux se mettent alors en position nettoyage et sont nettoyés avec une eau à 70°C

Trancheur à gâteaux KSSM

Caractéristiques techniques:

	KSSM-V0.1D	KSSM-V0.1D/S
Longueur:	850mm	1040mm
Largeur:	1120mm	1300mm
Hauteur:	1540mm	1540mm
Poids :	165 kg	185 kg
Taille des plaques:	600 x 400mm 600 x 200mm	800 x 600mm 600 x 400mm 600 x 200mm
Branchement électrique :	230/400V 50 Hz 3 Ph	230/400V 50 Hz 3 Ph
Puissance:	0,8 kW	0,8 kW



	KSSM-V1.4D
Longueur:	1650mm
Largeur:	1650mm
Hauteur:	1680mm
Poids :	350 kg
Taille des plaques:	800 x 600mm 600 x 400mm 600 x 200mm
Branchement électrique :	230/400V 50 Hz 3 Ph
Puissance:	3,0 kW (5,0kW)
Tension de commande:	24V DC



	KSSM-V3.0D	KSSM-V3.1D
Longueur:	2800mm	2450mm
Largeur:	1280mm	1100mm
Hauteur:	1400mm	1400mm
Poids :	650 kg	580 kg
Taille des plaques:	800 x 600mm 600 x 400mm 600 x 200mm	600 x 400mm 600 x 200mm
Branchement électrique :	230/400V 50 Hz 3 Ph	230/400V 50 Hz 3 Ph
Puissance:	3,0 kW (5,0kW)	3,0 kW (5,0kW)
Tension de commande:	24V DC	24V DC

INDUSTRADE

17 rue Alfred Kastler - 67300 Schiltigheim
Tél. 03 90 20 07 07

info@industrade.fr - industrade.fr

Industrie de la Boulangerie - 31
Quintessence - 99000 Tahiti

Industrie de la Boulangerie - 31
Quintessence - 99000 Tahiti