



MS soniPAC CUT

Maximale Schnittqualität durch minimalen Schneiddruck

Schneidsonotroden von MS garantieren schnelle, präzise und saubere Schnitte durch sensible Lebensmittel.

Einsatz:

Schneidmaschinen für Lebensmittel aller Art – auch in tiefgefrorenem Zustand

Vorteile:

- Stark reduzierter Schneiddruck durch Ultraschall-Technologie: bis zu 35.000 Schneidbewegungen pro Sekunde erzeugen extrem saubere Schnittkanten ohne Anhaftungen
- Prozessresultate ohne Rückstände auch bei extrem klebrigen oder mehrschichtigen Schneidgütern
- Erhöhte Produktivität und Kostenersparnis auch durch minimierte Reinigungszeiten
- Perfekte Schnittoptik durch nahezu reibungsfreie Schnitte
- Kein Kühlen oder Auftauen der Produkte vor dem Schneidprozess nötig
- Optimierte Werkzeug-Geometrien mit ein- oder beidseitigem Klingenschliff sowie passgenauer Schnitttiefe je nach Schneidgut



Funktionsbeschreibung:

MS SoniPAC Cut ist die perfekte Schneidtechnologie zum schnellen und sauberen Schneiden von Lebensmitteln. Mit maximalen Schnitttiefen von bis zu 150 mm und maximalen Schnittbreiten von bis zu 350 mm – bei einem Werkzeug – lässt sich die Schneidsonotrode mühelos in den Verarbeitungsprozess sensibler Lebensmittel integrieren. So können Sie auch anspruchsvolle Lebensmittel wie Käse, Kuchen, Backwaren, Frischteige oder Schokoladenriegel problemlos trennen. Das Ergebnis ist immer dasselbe: höchste Schnittqualität durch die MS Ultraschall-Technologie.