

# RIANTA Slicer SL 4 /SL 6

Industrieslicer für Brot  
Industrial slicer for bread



3.10

## Technische Daten (Standardausführung)

### Formatbereich

RIANTA Slicer SL 4 /SL 6  
Länge x Breite x Höhe (min /max): 120 /440 x 60 /250 x 50 /150 mm

### Schnittleistung

RIANTA Slicer SL 4 /SI 6  
bis 50 /70 Brote/Min., abhängig bspw. von Produkt und Zuführung

### Schnittstärke

8 - 18 mm, fix

### Platzbedarf [siehe Skizze]

### Gewicht

RIANTA Slicer SL 4 /SL 6 ca. 2.400 kg /ca. 2.500 kg

### Elektrische Spannung

400V, 50Hz, 3P, N, PE

### Elektrischer Anschlußwert

RIANTA Slicer SL 4 /SL 6 ca. 6 kW /8 kW

### Pneumatischer Anschluss

6 bar

### Maschinenrahmen

Stahlrohr, lackiert (Edelstahl optional)

## Technical Specifications (standard design)

### Size range

RIANTA Slicer SL 4 /SL 6  
Length x Width x Height (min /max): 120 /440 x 60 /250 x 50 /150 mm

### Slicing power

RIANTA Slicer SL 4 /SI 6  
up to 50 /70 leaves/min., depending on product, product input and s.o.

### Slicing thickness

8 - 18 mm, fix

### Required floor space [see sketch]

### Weight

RIANTA Slicer SL 4/SL 6 approx. 2.400 kg /approx. 2.500 kg

### Voltage

400V, 50Hz, 3P, N, PE

### Connective load

RIANTA Slicer SL 4 /SL 6 approx. 6 kW /8 kW

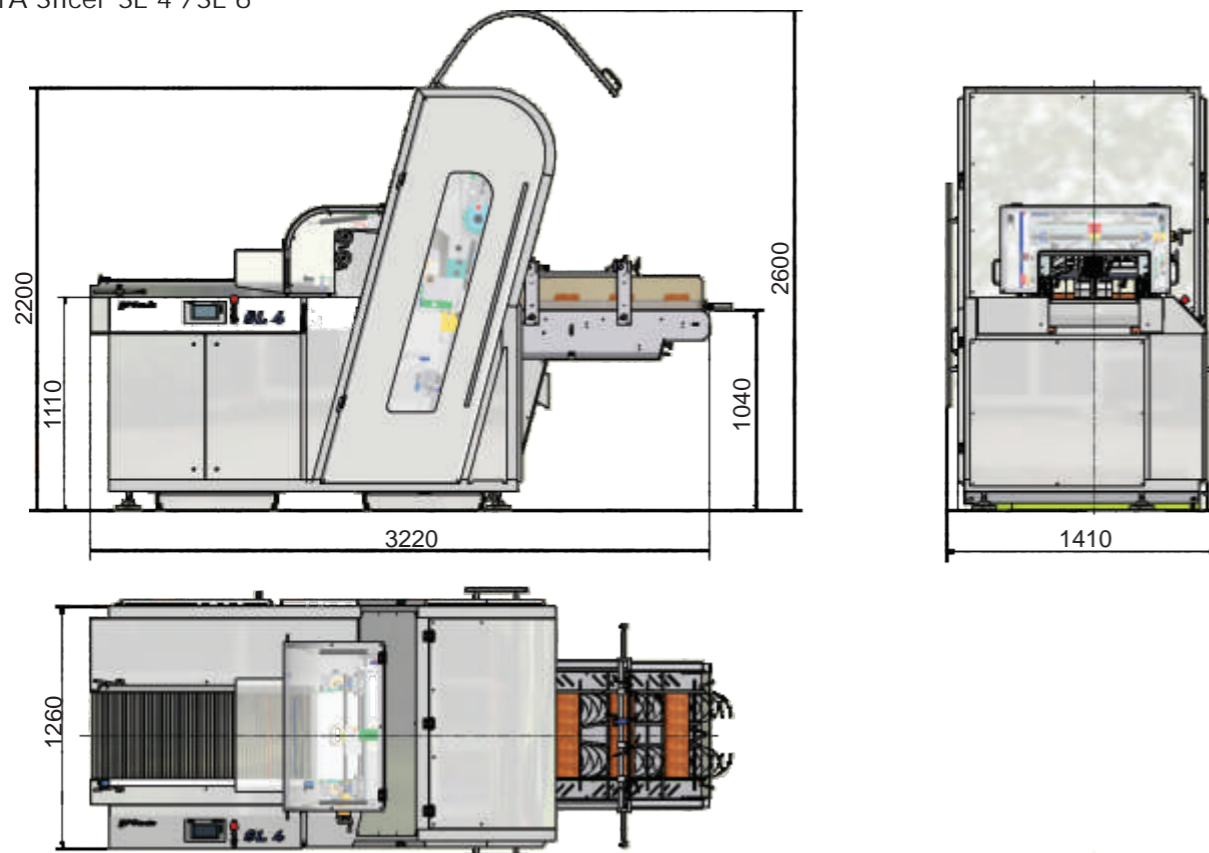
### Pneumatic connection

6 bar

### Machine frame

Steel tube, painted (optional stainless steel)

RIANTA Slicer SL 4 /SL 6



**PS mako**  
packaging systems & machines



## RIANTA Slicer SL 4 /SL 6

Industrieslicer für Brot  
Industrial slicer for bread



# RIANTA Slicer SL 4/SL 6

Industrieslicer für Brot  
Industrial slicer for bread



... POWERED BY INNOVATION

## Technologie

Maschinen der RIANITA SL-Baureihe haben sich als leistungsstarke Band-Slicer für die Brotindustrie vielfach bewährt.

Durch kontinuierliche Weiterentwicklungen wird den stetig wachsenden Anforderungen Rechnung getragen, wobei Schwerpunkte wie Hygiene und Reinigungsmöglichkeit der Maschinen, Bedienerfreundlichkeit, Format-Flexibilität sowie Betriebskosten im Fokus der Entwicklung stehen.

Dank modularem Aufbau können auch spezielle Kundenwünsche realisiert werden. Die RIANITA SL-Baureihe ist für das Schneiden von verschiedensten Brotsorten konzipiert. Zwei Varianten stehen zur Verfügung:

RIANTA Slicer SL 4: für Toast-, Weizen- und Mischbrote

RIANTA Slicer SL 6: für alle Brotsorten und speziell ausgelegt für Brote mit hohem Roggenanteil.

## Arbeitsweise

Das Beschicken der RIANITA SL Band-Slicer erfolgt von der Kühleinrichtung über einen staufähigen, automatischen Infeed-Transporteur, einen Overhead-Paddle-Feeder oder von Hand.

Ein Produkt-Zuführungssystem mit Unterband, zentral verstellbaren Seitenführungen und einem motorisch höhenverstellbaren Oberband ist ideal für alle Brotsorten und garantiert in Verbindung mit der Präzisions-Messerführung einen exakten Schneidprozess.

## Vorteile

Anschluss an voll- und halbautomatische RIANITA Verpackungsmaschinen

leistungsstarke Antriebe

stufenlos regulierbare Schnitt- und Transportgeschwindigkeiten

großer Umfang der Bandmesser-Trommeln für lange Standzeit der Bandmesser

optimaler Zugang für Bedienung, Wartung und Reinigung durch große Schutztüren und -hauben

einfache, schnelle und werkzeuglose Umstellung auf andere Formate

Schnellwechselsystem für Messerführungen

motorische Höhenverstellung der oberen Messerführung

ideale Trommellagerungen für einfachen Bandmesserwechsel

einfache Breitenverstellung und Zentrierung der Seitenführungen

höchster Bedienkomfort

## Technology

Machines of the series RIANITA SL are in many cases well-proven as high-performance band slicers for the bread industry.

The continuous technical developments meet the constantly growing requirements, emphasizing aspects such as hygiene and cleanability of the machines, ergonomic operation, format flexibility as well as the operating costs. Owing to the modular structured design, special customer's requests can also be realized.

The series RIANITA SL was designed for the slicing of the most different types of bread. Two versions are available:

RIANTA Slicer SL 4: for toast, white and mixed bread

RIANTA Slicer SL 6: for all types of bread, in particular designed for breads with a high rye rate

## Function

The feeding of the RIANITA SL band slicer can be made either manually or by means of a collectable, automatic infeed conveyor connected to the cooling system or by means of an overhead paddle feeder.

A product infeed system with a lower belt, centrally adjustable side guides and a motorized height adjustable upper belt is ideally suited for the use of all types of bread and provides in combination with the precision blade guide an accurate slicing process.

## Advantages

Connection to fully and semi-automatic RIANITA packaging machines

High-performance drives

Continuously adjustable slicing and conveying speeds

Large circumference of the blade drums for a long durability of the blades

Optimal accessibility for the operation, maintenance and cleaning by large safety doors and protection covers

Easy and quick change to other format sizes without any tools

Quick change system for the blade guides

Motorized height adjustment of the upper blade guide

Ideal drum bearings for easy change of band blades

Easy width adjustment and alignment of the side guides

Maximum ease of use

## Vorteile

SPS-Steuerung

Operator Touch Panel mit ergonomischer Bedienoberfläche

gezielte Ableitung der Krümel in Auffangwannen

automatischer Maschinen-Stopp bei Messerbruch

## Zusatzeinrichtungen

Messerspannungsregelung

Automatisches, kontaktfreies Messerbeölungssystem zur Gewährleistung eines hohen Hygienestandards, einstellbar über Touch Panel, geeignet für alle harzfreien, raffinierten Pflanzenölsorten. Eine elektronische Regelung sorgt für optimal dosierte Ölmengen

Overhead-Paddle-Feeder

Synchronisator zur Verpackungsmaschine (auf Wunsch auch für halbierte oder mehrfach geteilte Brotportionen)

UV-Lampen zur Keimreduzierung im Maschinenraum

kundenspezifische Zuführ- und Abtransporteinrichtungen

Sonderkonstruktionen

## Advantages

PLC control

Control touch panel with ergonomic operating interface

Directed discharge of the crumbs in collecting container

Automatic machine stop in case of blade break

## Additional devices

Blade tension control

Automatic, contact-free blade lubrication system in order to guarantee a high hygienic standard, adjustable by touch screen, suitable for all non-resinous, refined types of vegetable oils. An electronic control provides an optimally dosed quantity of oil.

Overhead Paddle Feeder

Synchronizer for the packaging machine (if desired also for bread cut into halves or multiple-divided bread portions)

UV lamps for germ reduction in the interior of the machine

Customized infeed and outlet devices

Special designs