

RIANTA Slicer 400 /750

Industrieslicer für Brot
Industrial slicer for bread



4.08

Technische Daten (Standardausführung)

Formatbereich

RIANTA Slicer 400

Länge x Höhe (min /max): 120 /400 x 80 /170 mm

RIANTA Slicer 750

Länge x Höhe (min /max): 160 /350 x 50 /130 mm

Schnittleistung

Bis 60 Brote/Min., abhängig bspw. von Produkt und Zuführung

Schnittstärke

RIANTA Slicer 400 /750 9 - 15 mm, fix /8 - 18 mm, fix

Platzbedarf [siehe Skizze]

Gewicht

RIANTA Slicer 400 /750 ca. 450 kg /ca. 600 kg

Elektrische Spannung

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

Elektrischer Anschlußwert

RIANTA Slicer 400 /750 ca. 6 kW /ca. 8 kW

Pneumatischer Anschluss

6 bar

Maschinenrahmen

RIANTA Slicer 400 /750 Stahlblech, lackiert /Edelstahl

Technical Specifications (standard design)

Size range

RIANTA Slicer 400

Length x Height (min /max): 120 /400 x 80 /170 mm

RIANTA Slicer 750

Length x Height (min /max): 160 /350 x 50 /130 mm

Slicing power

Up to 60 leaves/Min., depending on product, product input and s.o.

Slicing thickness

RIANTA Slicer 400 /750 9 - 15 mm, fix /8 - 18 mm, fix

Required floor space [see sketch]

Weight

RIANTA Slicer 400 /750 approx. 450 kg /approx. 600 kg

Voltage

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

Connective load

RIANTA Slicer 400 /750 approx. 6 kW /approx. 8 kW

Pneumatic connection

6 bar

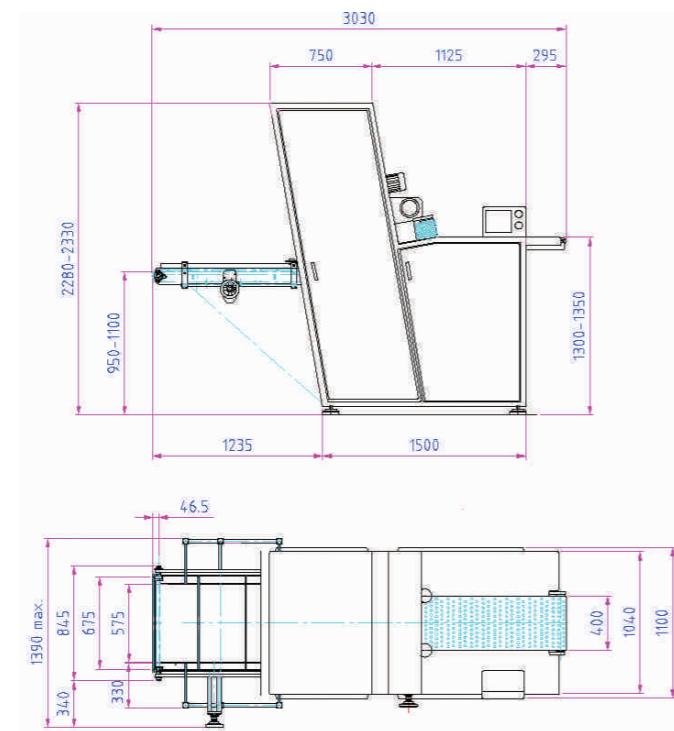
Machine frame

RIANTA Slicer 400 /750 Steel plate, painted /Stainless steel

RIANTA Slicer 400



RIANTA Slicer 750



Wir arbeiten ständig an der Optimierung unserer aktuellen Maschinen, Texte, Illustrationen und Zahlen in diesem Prospekt sind deshalb exemplarisch und unverbindlich. Since we are constantly working on finding new ways to optimise our state-of-the-art machines, the text, illustrations and figures in this prospectus are not binding and exemplary.

PS mako
packaging systems & machines



RIANTA Slicer 400 /750

Industrieslicer für Brot
Industrial slicer for bread



RIANTA Slicer 400 /750

Industrieslicer für Brot
Industrial slicer for bread



Technologie

Diese Baureihe leistungsstarker Band-Slicer für die Brotindustrie hat sich seit Jahrzehnten weltweit bewährt und wird kontinuierlich den wachsenden Anforderungen angepasst. Dank modularem Aufbau können auch spezielle Kundenwünsche realisiert werden. Zwei Varianten stehen zur Verfügung:

RIANTA Slicer 400 für Toast-, Weizen- und Mischbrote

RIANTA Slicer 750 für alle Brotsorten und speziell ausgelegt für Brote mit hohem Roggenanteil.

Arbeitsweise

Das Beschicken der **RIANTA** Band-Slicer erfolgt automatisch von der Kühleinrichtung über einen automatischen Infeed, einen Overhead-Paddle-Feeder oder von Hand. Ein Produkt-Zuführungssystem mit Unterband, zentral verstellbaren Seitenbändern und einem motorisch höhenverstellbaren Oberband, ist ideal für alle Brotsorten und garantiert in Verbindung mit der Präzisions-Messerführung eine exakte Schnittleistung.

Vorteile

Anschluss an Voll- und Halbautomatische **RIANTA** Verpackungsmaschinen

Im Arbeitsbereich optimaler Zugang durch Schwenktüren

Höchster Bedienkomfort

Operator Touch Panel im Arbeitsbereich (optional mit tragbarer Fernsteuerung)

Leistungsstarke Antriebe

Großer Umfang der Band-Messer-Trommeln für lange Standzeit der Bandmesser

Stufenlos regulierbare Messergeschwindigkeit

Einfaches, schnelles Umstellen auf andere Formate ohne Werkzeuge

SPS Steuerung in schwenkbarem Schaltschrank untergebracht.

Schnellwechselsystem für Messerführungen (auf Wunsch verstellbar bei Weizenbroten)

Ideale Trommellagerungen für einfachen Bandmesserwechsel

Motorische Höhenverstellung der oberen Messerführung

Automatischer Maschinen-Stop bei Messerbruch

Breitenverstellung und Zentrierung der Seitenzuführbänder

Auffang-Wanne für Krümel

Ablaufvorrichtung für überschüssiges Öl

Technology

This series of high performance band-slicers for the bread industry is worldwide approved since decades and is continuous adapted to the rising requirements. Due to its modular design special customer requests can be realized. Two designs are available.

RIANTA Slicer 400 for toast, wheaten and rye mixed bread

RIANTA Slicer 750 for all kinds of bread and especially covered for bread with a high rye rate.

Function

The feeding of the **RIANTA** band-slicer is effected automatically from the cooling device over an automatic infeed, an overhead-paddle-feeder or manually. A product infeed system with lower belt, central adjustable lateral guides and motor-driven height-adjustable upper belt is ideal for all kinds of bread and guarantees an exact slicing rate in connection with the high-precision blade guides.

Advantages

Connection to the fully and semi-automatic **RIANTA**-packaging machine

Optimal accessibility by pneumatic spring supported doors in the working area

Maximum comfort in handling

Operator touch panel in the working area (optional with portable remote-control)

High-performance drives

Large perimeter of the band blade-drums for a long durability of the band blades

Continuously adjustable blade speed

Easy and quick changing to other package formats without tools

PLC control in hinged control cabinet

Quick-change system for the blade guides (adjustable for wheat breads on demand)

Ideal drum bearing for easy changing of the band blades

Motor-driven height-adjustment of the upper blade guide

Automatic machine-stop in case of blade break

Width adjustment and alignment of the lateral infeed belts

Collecting tray for crumbs

Drain-off device for waste oil

Zusatzeinrichtungen

Automatische Messerspannung über Meß-Sensoren

Automatisches, kontaktfreies Messerbeölungssystem geeignet für alle harzfreien, raffinierten Pflanzenölsorten. Eine elektronische Regelung sorgt für optimal dosierte Ölmengen in Abhängigkeit von Motorlast und Produkt-Rezeptur. Die Kapselung in einem Edelstahlgehäuse verhindert den Austritt von Öl in die Umgebung.

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

Additional devices

Automatic blade tension by measuring sensors

Automatic, contactless blade lubrication system suitable for all kind of non-resinous, refined vegetable oil. An electronic control provides for optimal regulated oil volume depending on engine load and product prescription. The casing in a stainless steel housing avoids the oil-discharge in the environment.

Overhead-paddle-feeder

Synchronizer to the packaging machine (for halved or multiple divided bread portions on demand)

Ultraviolet lamps for germ-reducing in the engine room

Customer specific infeed- and discharge devices

Special designs



RIANTA Slicer 400
kombiniert mit **RIANTA BFS 300** und **RIANTA SF 1500**
combined with **RIANTA BFS 300** and **RIANTA SF 1500**



RIANTA Slicer 750
kombiniert mit **RIANTA VA 600** /combined with **RIANTA VA 600**