

# RIANTA Slicer 400 /750

Industrieslicer für Brot  
Промышленная хлеборезка для хлеба



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 9 - 15 mm, fix

RIANTA Slicer 750 8 - 18 mm, fix

### Platzbedarf [siehe Skizze]

### Gewicht

RIANTA Slicer 400 ca. 450 kg

RIANTA Slicer 750 ca. 600 kg

### Elektrische Spannung

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

### Elektrischer Anschlußwert

RIANTA Slicer 400 ca. 6 kW

RIANTA Slicer 750 ca. 8 kW

### Pneumatischer Anschluss

6 bar

### Maschinenrahmen

RIANTA Slicer 400 Stahlblech, lackiert

RIANTA Slicer 750 Edelstahl

## Технические характеристики (стандартное исполнение)

### Формат диапазонов

#### RIANTA Slicer 400

Длина x Высота (мин. /макс.): 120 /400 x 80 /170 мм

#### RIANTA Slicer 750

Длина x Высота (мин. /макс.): 160 /350 x 50 /130 мм

### Производительность резки

до 60 хлебов/минута, в зависимости, например, от продукта и устройства подачи

### Толщина резки

RIANTA Slicer 400 9 - 15 мм, фиксированная

RIANTA Slicer 750 8 - 18 мм, фиксированная

### Потребность в площади [см. эскиз]

### Вес

RIANTA Slicer 400 ок. 450 кг

RIANTA Slicer 750 ок. 600 кг

### Электрическое напряжение

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

### Присоединяемая нагрузка

RIANTA Slicer 400 ок. 6 кВт

RIANTA Slicer 750 ок. 8 кВт

### Подключение сжатого воздуха

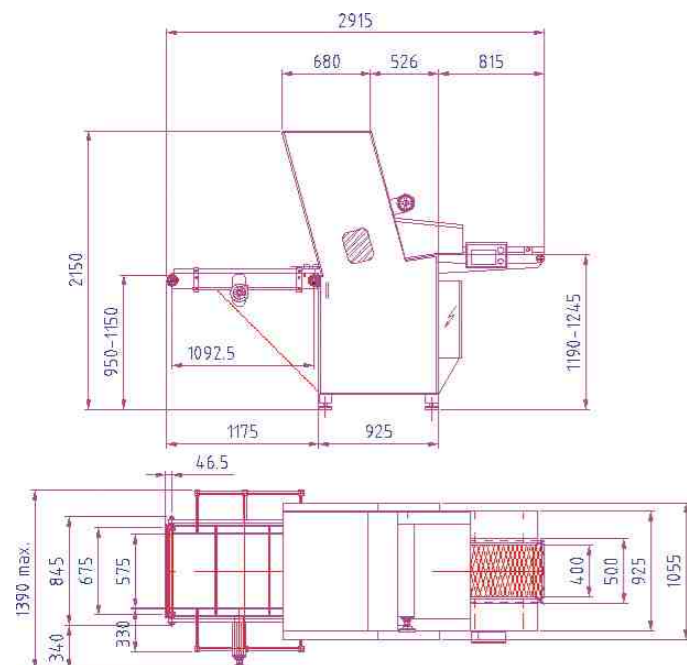
6 бар

### Рама машины

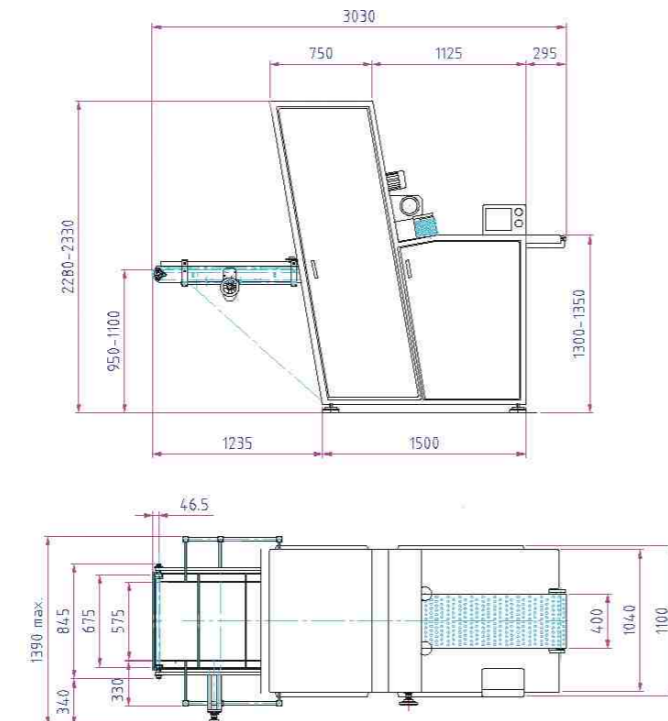
RIANTA Slicer 400 сталь, окрашенная

RIANTA Slicer 750 легированная сталь

## RIANTA Slicer 400



## RIANTA Slicer 750



**PS mako**  
packaging systems & machines



# RIANTA Slicer 400 /750

Industrieslicer für Brot  
Промышленная хлеборезка для хлеба



# RIANTA Slicer 400 /750

Industrieslicer für Brot  
Промышленная хлеборезка для хлеба



## 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 Halbaufautomatische **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

## Технология

Эта серия производительных ленточных хлеборезок для хлебопекарной промышленности хорошо зарекомендовала себя в течение десятилетий и постоянно совершенствуется для удовлетворения растущих требований. Благодаря модульному устройству можно реализовать в том числе специальные пожелания клиентов. Есть 2 варианта:

**RIANTA Slicer 400** рассчитана для тостовых, пшеничных и пшенично-ржаных хлебов

**RIANTA Slicer 750** рассчитана для всех сортов хлеба и специально для хлебов с высоким содержанием ржаной муки.

## Принцип работы

Загрузка ленточной хлеборезки **RIANTA** Band-Slicer осуществляется автоматически из холодильника через автоматическое загрузочное устройство, с помощью верхнего лопастного загрузочного устройства или вручную. Система подачи продуктов с нижней транспортной лентой, центрально расположенными регулирующими боковыми транспортными лентами и регулируемой по высоте от привода верхней транспортной лентой идеально подходит для всех сортов хлеба и гарантирует точную работу благодаря точному ведению ножа.

## Преимущества

Подключение к полностью автоматическим и полуавтоматическим упаковочным машинам **RIANTA**

Оптимальный доступ к рабочей зоне благодаря поворотным дверям

Максимальное удобство управления

Сенсорная панель оператора в рабочей зоне (опция: переносной пульт дистанционного управления)

Производительные приводы

Большой объем барабанов ленточных ножей, обеспечивающий долг срок службы ленточных ножей

Плавная регулировка скорости ножей

Простая, быстрая переналадка на другие форматы без использования инструментов

Система управления SPS размещена в поворотном электрическом шкафу.

Система быстрой замены ножей для направляющих ножей (по заказу с регулировкой для пшеничного хлеба)

Идеальные подшипниковые опоры барабана для обеспечения простой замены ленточных ножей

Регулировка по высоте от привода верхней направляющей ножей

Автоматическое отключение машины при поломке ножа

Регулировка по ширине и центрирование боковых загрузочных транспортных лент

Ванна для сбора крошек

Устройство для слива лишнего масла

## Zusatzeinrichtungen

Автоматическая Messerspannung über Meß-Sensoren

Автоматическое, контактное Messerbeilungssystem geeignet für alle harzfreien, raffinierten Pflanzenölsorten. Eine elektronische Regelung sorgt für optimal dosierte Öl mengen 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

## Дополнительные устройства

Автоматическое натяжение ножей с помощью измерительных датчиков

В автоматической, бесконтактной системе смазки могут применяться все не содержащие смолу, рафинированные сорта растительного масла. Электронный регулятор обеспечивает оптимальную дозировку масла в зависимости от нагрузки двигателя и рецептуры продукта. Корпус из легированной стали предотвращает утечку масла в окружающую среду.

Верхнее лопастное загрузочное устройство

Синхронизатор упаковочной машины (по желанию в т.ч. и для поделенных на половинки или многократно поделенных порций хлеба)

Ультрафиолетовые лампы для бактерицидной обработки машинного помещения

Специальные загрузочно-разгрузочные устройства по заказу клиента

Специальные конструкции



**RIANTA Slicer 400**  
kombiniert mit **RIANTA BFS 300** und **RIANTA SF 1500**  
В комбинации с **RIANTA BFS 300** и **RIANTA SF 1500**



**RIANTA Slicer 750**  
kombiniert mit **RIANTA VA 600** / В комбинации с **RIANTA VA 600**