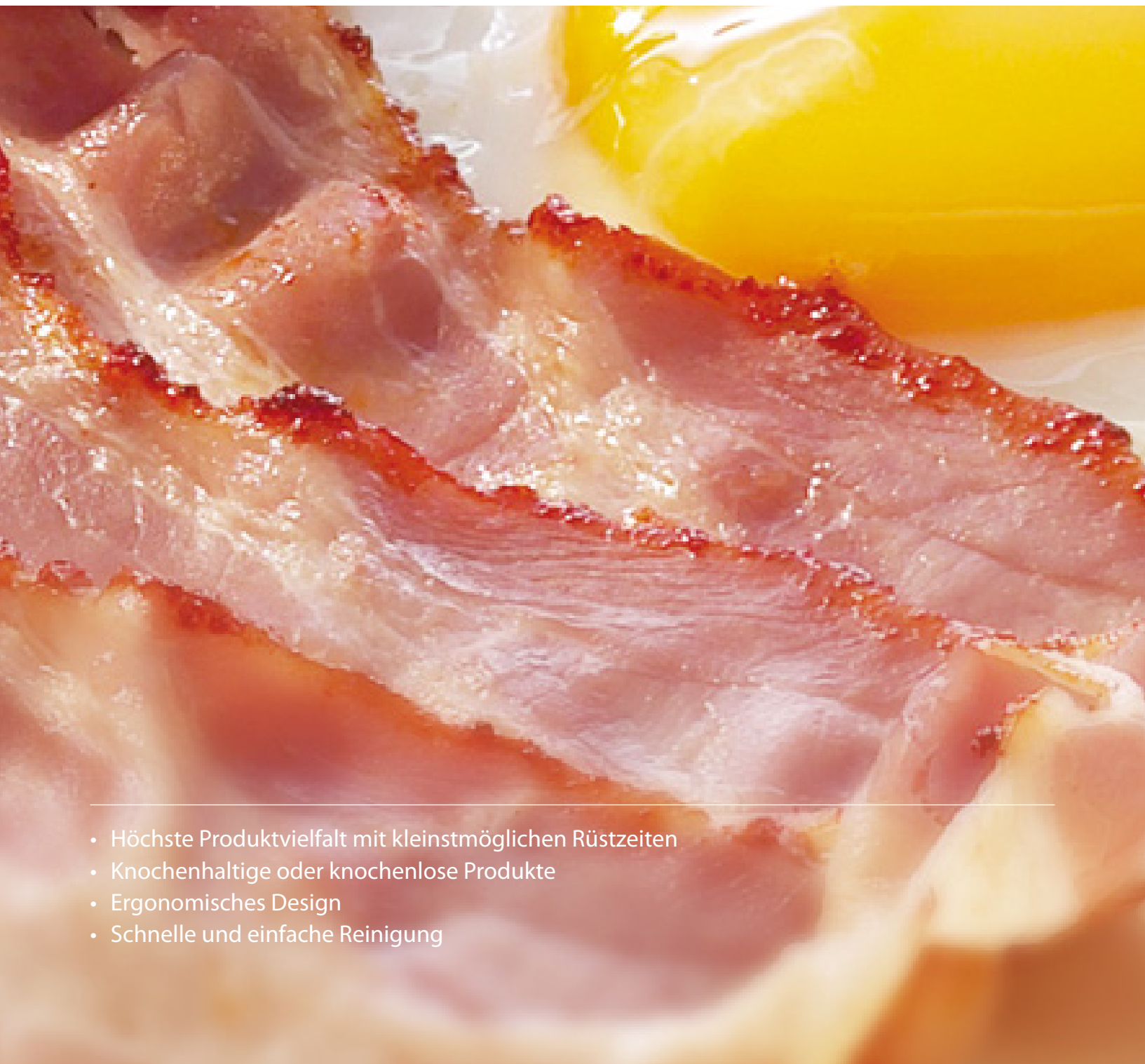




Wenn sich Leistung und Präzision verbinden

---

# PUMA



- Höchste Produktvielfalt mit kleinstmöglichen Rüstzeiten
- Knochenhaltige oder knochenlose Produkte
- Ergonomisches Design
- Schnelle und einfache Reinigung

# Wenn sich Leistung und Präzision verbinden

Wenn sich Leistung und Präzision verbinden, dann wird mit dem PUMA geschnitten – und zwar bis zu 400 Abschnitte pro Minute (mit Doppelmesser).

Das gilt z.B. für Koteletts, Steaks, Schnitzel, Schweinebauch, Bacon oder Fleischkäse im frischen, gekühlten oder bis -4 °C gefrorenen Zustand. Der flexible PUMA kann die Vielfalt der Produkte mit kleinstmöglichen Rüstzeiten abdecken.



# Ihr Hauptgewinn: Zeit und maximale Ausbeute



Parallele Scheiben und höchste Ausbeute werden durch einen perfekten Griff des Produktes, auch bei knochenhaltigen Produkten, möglich. Ein Blick in den Messerkasten zeigt ein dünnes Messer für einen exakten Schnitt.

## Noppenblech

Zwischen den Noppen entsteht ein Luftpolster, auf welchem das Produkt zum Messer geführt und die Produktreibung verringert wird.

## Touch-Screen

Der PUMA ist jetzt noch leichter zu bedienen. Mit dem neuen Touch-Screen ist die Bedienung komfortabler und schneller. Per USB-Stick können Daten gesichert und Software-Aktualisierungen eingespeist werden.

## Reinigungsposition

Wie auch andere Maschinen-Komponenten lässt sich auch das Austrageband ohne Kraftaufwand in die optimale Reinigungsposition bringen. Eines von zahlreichen Beispielen für das ergonomische Design des PUMAs.



Ob Steaks, Schnitzel, Schinken oder Käse – der PUMA ist enorm flexibel. Leistung und Präzision sind die Markenzeichen des PUMAs. Die Maschine schneidet Produkte mit einer Temperatur von bis zu  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  auf. Je nach Modell können Produkte mit einer Länge von bis zu 700 bzw. 1.100 mm eingelegt werden.

Durch die Möglichkeit zur Produkteinteilung in mehrere Bereiche können bei PUMA E/EB z.B. aus einem Produkt Minutensteaks und Bratenstücke geschnitten werden. Optimale Einbindung in den Produktionsprozess durch Paketbildung.



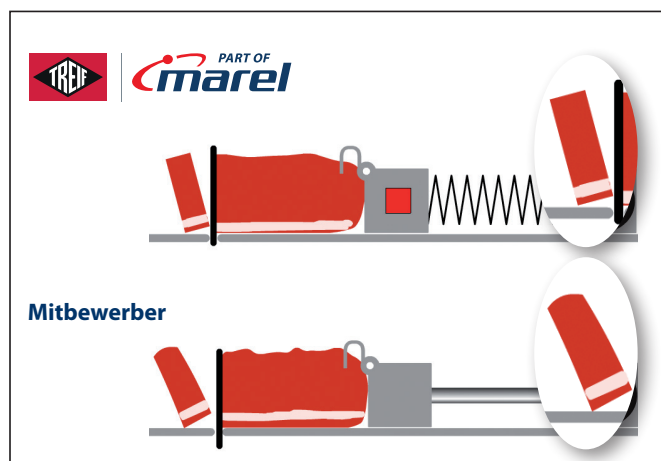
PUMA

# Die Vielseitigkeit des PUMAs

Mit dem PUMA können knochenhaltige oder knochenlose Produkte zugeschnitten werden, z.B. Bacon, Schweinebauch, Nackensteaks, Kotelett, Rindfleischsteaks, Rouladen oder Käseprodukte.

# Ihre Nutzen auf einen Blick

- Hohe Leistung und Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten
- Schnelle und einfache Bedienung per Touch Screen; USB-Anschluss für Datensicherung und Software-Updates
- Optimale Ausnutzung des Schneidgutes durch Reststückauflösung (E/EB)
- Gewinnwachstum durch Präzisions-Sichelmesser und intelligenten Schneidguthalter
- Optimale Nutzung des Schneidgutes, z. B. durch Aufteilung des Schneidgutes in Schneidbereiche (E/EB)
- Einfachste und schnelle Reinigung dank optimaler hygienischer und ergonomischer Bedingungen (z.B. Rückenschonendes Aufrichten des Austragebandes in Reinigungsposition ohne Kraftaufwand)
- Automatischer Reststück-Auswurf dank pneumatischem Schneidguthalter (optional)
- Fahrwerk für bequemes und flexibles Fahren der Maschine (optional)
- HS (High-Speed)-Modell für mehr Kapazität (optional)



## Dynamisches Vorschub System

Exaktes Schnittbild und gleichmäßige Scheibenstärken: dank des Dynamischen Vorschub Systems (DVS) kann trotz kontinuierlicher Produktzufuhr getaktet geschnitten werden. Mit dem DVS ist der PUMA serienmäßig ausgestattet.

### TECHNICAL DATA - PUMA F/FB

Abschnittlänge (mm)	0,5–70
Max. Abschnitte/Min. (Doppelmesser)	400
Einlegequerschnitt B x H (mm)	220 x 240
Max. Einlegelänge (mm)	700
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite / Höhe ohne Band (mm)	2110 / 900 / 1480
Länge / Breite / Höhe mit Band (mm)	2750 / 900 / 1480
Anschlusswert (kW)	3,4/3,5
Anwendungen	Bis zu -4 °C
Gewicht ohne Band (kg)	285 / 629
Gewicht mit Band (kg)	305 / 672,5
Produktspezifisches Zubehör	Optional

### TECHNICAL DATA - PUMA E/EB

Abschnittlänge (mm)	0,5–250
Max. Abschnitte/Min. (Doppelmesser)	400
Einlegequerschnitt B x H (mm)	220 x 240;
Max. Einlegelänge (mm)	700 (1,100)
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite / Höhe ohne Band (mm)	2110 */ 900 / 1480
Länge / Breite / Höhe mit Band (mm)	2750** / 900 / 1480
Anschlusswert (kW)	3,4/3,5
Anwendungen	Bis zu -4 °C
Gewicht ohne Band (kg)	285 (305)/629 (672.5)
Gewicht mit Band (kg)	305 (325)/672.5 (716.5)
Produktspezifisches Zubehör	Optional

Bei einer Einlegelänge von 1.100 mm:

\* plus 800 mm bei PUMA E

\*\* plus 400 mm bei PUMA EB

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

