



Der leistungsstärkste Würfelschneider seiner Klasse

ARGON+



-
- Rentable Stundenleistung von bis zu 2,0 t
 - Automatisches Vorpress-System (AVS)
 - Dynamisches Hy-draulik System
 - Erfüllung höchster Hygiene-Anforderungen
 - 7" Touch Display

Leistungsstark

Der leistungsstärkste Würfelschneider seiner Klasse

Der ARGON+ ist mit einer rentablen Stundenleistung von bis zu 2,0 t (abhängig von Produkt und Füllgrad) die leistungsstärkste Maschine ihrer Klasse.

Die optimierte Kammer sorgt für perfekte Ergebnisse und ermöglicht eine noch höhere Produktvielfalt.

Die Drehzahl ist vom Bediener individuell einstellbar (max. 300 Umdrehungen/Minute), so dass die Schneidleistung den Anforderungen entsprechend abgerufen werden kann.



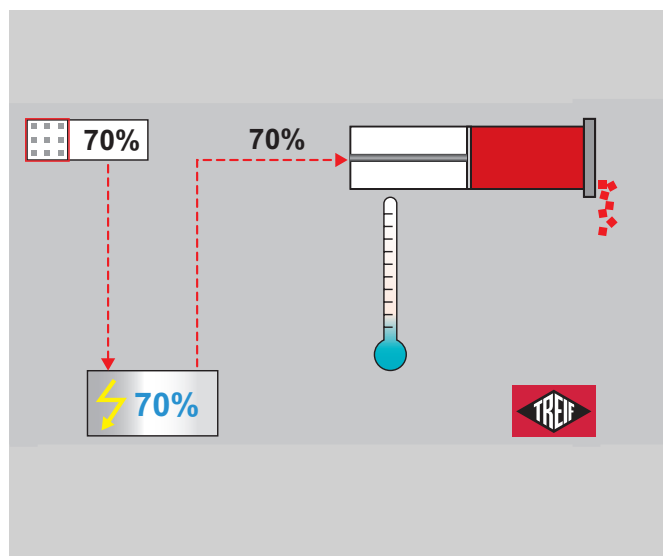
vielseitig

ARGON+ ist vielseitig und schneidet z.B. auch Gurken.

**Automatisches VorpressSystem**

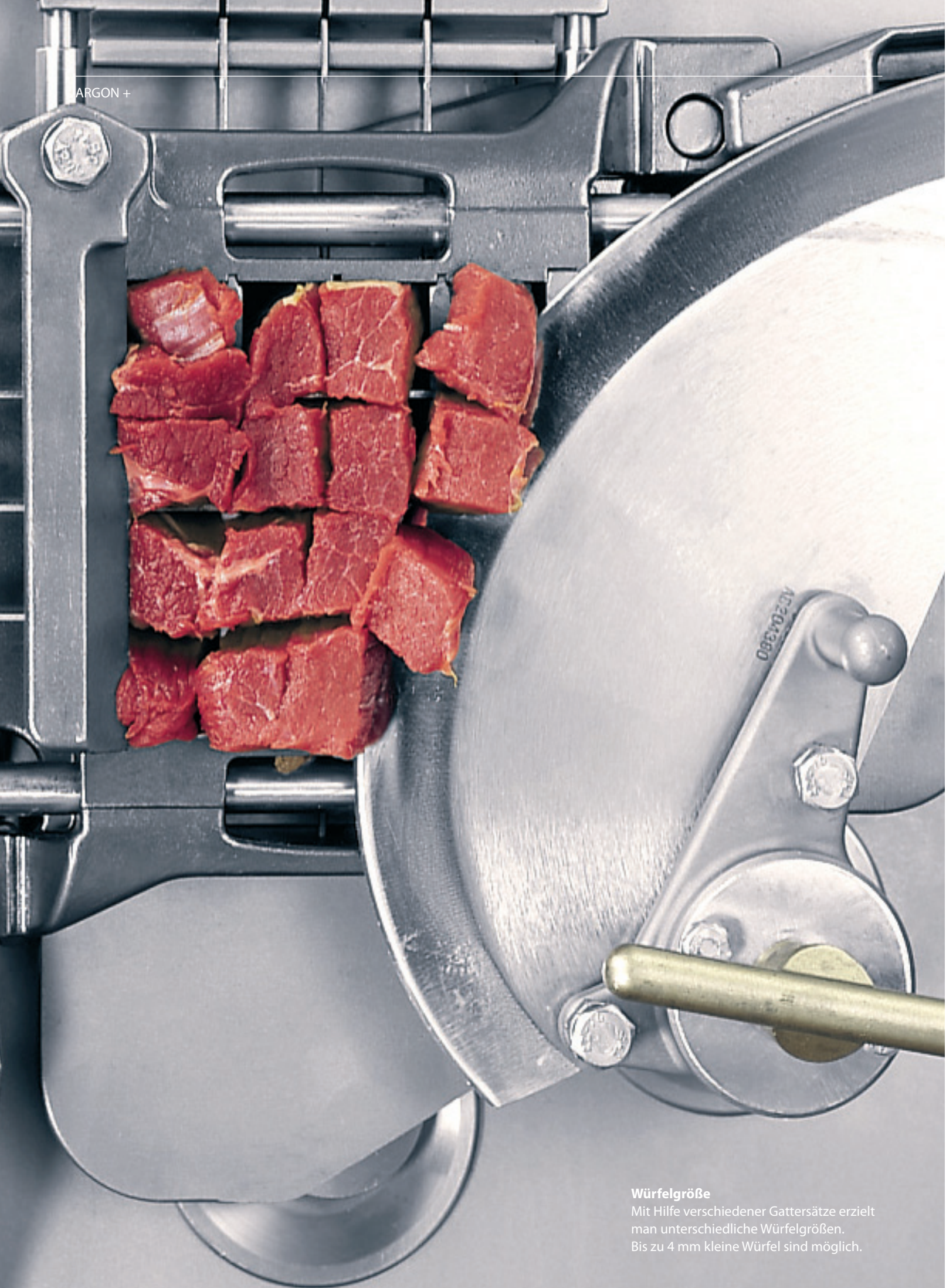
Das AVS (Automatisches VorpressSystem) ermöglicht eine optimale Formgenauigkeit der Würfel bzw. Streifen von Beginn an. Außerdem dient es der Optimierung von Zykluszeiten durch bspw. schnelleres Verfahren in ungefüllten Kammerabschnitten.

Die Neugestaltung der Kammer sorgt für hochqualitative Ergebnisse und verringert den Ausschuss.

**Dynamisches Hydraulik System**

Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung).

ARGON +



Würfelgröße

Mit Hilfe verschiedener Gattersätze erzielt man unterschiedliche Würfelgrößen. Bis zu 4 mm kleine Würfel sind möglich.

Flexibel



Goulasch und Geschnetzeltes

Schneiden Sie die unterschiedlichsten Produkte:

Durch die Flexibilität des ARGON+ können Sie nicht nur Fleisch, sondern auch Gurken oder Käse verarbeiten.

Der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abschneidemesser sorgt für exzellente Schneidergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten“ entstehen. Eine klassische Aufgabe des ARGON+: Schneiden von Schweinefleisch zu Geschnetzeltem.



Touch Display

Das neue 7" Touch Display und die unkomplizierte Reinigung der Maschine machen die Anwendung des ARGON+ noch attraktiver.

Vorteile

- Optimal geformte Würfel
- Schneidet die unterschiedlichsten Produkte
- Hohe Schneidleistung
- Verlängerte Haltbarkeit der Schneidgüter
- 7" Touch Display and einfache Reinigung



Mit dem ARGON+ sind auch im Handumdrehen größere Mengen Wurstsalat zubereitet.

Ihre Nutzen auf einen Blick



Ausgestattet mit Waage (optional) stoppt der ARGON+ den Schneidvorgang, sobald das vorgegebene Gewicht erreicht ist. Die Abweichung vom Sollgewicht liegt bei maximal +/- 0,3 %.

Ihre Vorteile

- Hohe Schneidleistung durch lange Schneidkammer mit 550 mm/ Gatterquerschnitt 96 x 96 mm (Breite x Höhe)
- Flexibilität und Leistungsstärke – individuell einstellbare Messerdrehzahl und vielseitiges Zubehör für eine noch höhere Produktvielfalt
- Optimale Produktkomprimierung durch automat. Vorpressung (AVS)
- Zeit sparen mit dem ARGON+: Während des Schneidvorgangs kann die nächste Charge in der Vorfüllkammer bereits in Form gebracht werden
- Erfüllung höchster Hygiene-Anforderungen durch Neugestaltung des Vorschubsystems
- Bis zu 50 Schneidprogramme
- Energiekosten senken - das DHS-System (Dynamisches Hydraulik System) verringert die Wärmebelastung des Dicers. Die Haltbarkeit der Produkte verlängert sich, der Verschleiß der Maschine wird nachweislich reduziert.

TECHNICAL DATA

Max. Leistung in t/h (abhängig von Produkt u. Anwendung)	2,0
Max. Abschnittlänge (mm)	1-50
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite / Höhe (mm)	1.864 / 1.499 / 1.200
Anschlusswert (kW)	2,0
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48/ 96
Gewicht (kg)	Ca. 415
Produktspezifisches Zubehör	optional



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

