



Die perfekte Umsetzung von Energie in Leistung

Lion



- Knochenhaltig und knochenlos schneiden
- Großzügige Einlegekammer
- Vielfältiger Einsatz



Vielfältiger Einsatz des LIONS

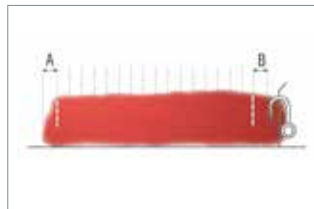
Mit dem LION können knochenhaltige oder knochenlose Produkte zugeschnitten werden, z. B. Bacon, Schweinebauch, Nackensteaks, Kotelett, Rindfleischsteaks, Rouladen oder Käseprodukte.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Mit 350 mm breiter Einlegekammer enorm viel Platz für zahlreiche Schneidanwendungen, insbesondere für voluminöse Produkte
- Hohe Leistung und Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten
- Mehr Tempo in der Produktion durch Rückfahrwegbegrenzung
- Optimale Ausnutzung des Schneidgutes durch Reststückauflösung (E/EB)
- Optimale Nutzung des Schneidgutes, z. B. durch Aufteilung des Schneidgutes in Schneidbereiche (E/EB)
- Erfüllung höchster Hygiene-Anforderungen durch Labyrinthführung
- Speicherbare Schneidprogramme
- HS (High-Speed) mehr Kapazität (optional)

TECHNISCHE DATEN

	Lion F / FB	Lion E / EB
Abschnittlänge (mm)	0,5–70	0,5–250
Max. Abschnitte/Min. mit Doppelmesser	400	400
Einlegequerschnitt B x H (mm)	350 x 240	350 x 240
Max. Einlegelänge (mm)	700	700
Gehäuseabmessungen (mm)		
Länge / Breite / Höhe ohne Band (mm)	1.890 / 1.150 / 1.550	1.890 / 1.150 / 1.550
Länge / Breite / Höhe mit Band (mm)	2.690 / 1.150 / 1.550	2.690 / 1.150 / 1.550
Anschlusswert (kW)	3,4 / 3,5	3,4 / 3,5
Anwendungen	Bis -4 C	Bis -4 C
Gewicht ohne Band (kg)	320	320
Gewicht mit Band (kg)	409	409
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



Messer für verschiedene Anwendungen optional erhältlich (Doppel-, Cordonbleu-, Wellenschnitt-, Käse-, Wurst-Messer).

Die Reststückauflösung sorgt dafür, dass das Schneidgut bis zum Reststück in gleich starke Scheiben geschnitten wird, die letzte bleibt als komplette Scheibe erhalten.

Noppenblech: Zwischen den Noppen entsteht ein Luftpolster, auf welchem das Produkt widerstandslos zum Messer geführt wird.

