

Tender-Cut

Die effiziente Lösung

Die zeit- und kostensparende Lösung zur Wursttrennung. Unsere Tender-Cut Wursttrennmaschinen sind die kosteneffiziente Lösung, Ihre Würste einzeln zu trennen.

Durch die Einfachheit dieser Maschine ist der Unterhalt verschwindend klein und somit für jede Betriebsgrösse geeignet und äusserst interessant.

Vorteile auf einen Blick

- Zeit- und kostensparend
- Günstig in der Anschaffung
- Tiefere Produktions- und Lagerkosten
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Wenig Verschleiss und Unterhaltskosten
- Schweizer Qualität

Tender-Cut

Damit schneiden Sie bestens ab

Unsere Tender-Cut Wursttrennmaschinen werden in zwei Grössen gefertigt – der Standard Tender-Cut mit einer Kapazität von bis zu 4000 kg pro Stunde und der Tender-Cut XL für Kapazitäten von bis zu 6000 kg pro Stunde. Die Tender-Cut Wursttrennmaschinen werden standardmässig mit 84 oder 217 einzelnen Messern ausgerüstet. Optional können bis zu 16 komplette Messerschienen eingesetzt werden, die mit jeweils 14 Messern bestückt werden.

Alle Komponenten sowie die robuste Konstruktion entsprechen den hohen Schweizer Qualitätsstandards und garantieren somit eine lange Lebensdauer mit gleichbleibend guten Ergebnissen. Die ersten Tender-Cut Wursttrennmaschinen wurden Ende der 90er-Jahre in Betrieb genommen und werden meist heute noch verwendet.

Einfache Handhabung – verlässliche Technologie

Durch die standardmässige Ein-Aus-Funktion sowie die einfache Geschwindigkeitsverstellung ist diese Maschine sehr einfach in der Bedienung. Durch wenig Elektronik und Technik ist diese Maschine sehr günstig im Unterhalt und erreicht meist ein hohes Alter.

Konstante Ergebnisse – Schweizer Präzision

Durch die optional elektrische Höhenverstellung kann der Durchsatz gesteuert werden und somit die Durchlaufzeit bei zähen Därmen verändert werden, um sicherzustellen, auch jede Wurst perfekt zu trennen. Durch die Rasiermesser-scharfen Klingen in dieser Maschine werden all Ihre Koch- und Brühwürste in Natur- und Kollagendärmen sauber getrennt.

Individuelle Lösungen für Ihre Anforderungen

Entsprechend der Anwendung und der spezifischen Anforderungen des Verarbeiters werden spezielle Anpassungen und Optionen angeboten. Bei schwer trennbaren Trockenwürsten wird eine weitere Trennvorrichtung in der Trommel angebracht, welche die Würste direkt an die Klinge führt und somit einzeln trennt.

Hygiene und Service

Dank der komplett rostfreien Konstruktion und der einfach zu erreichenden glatten Oberflächen kann die Maschine ganz einfach mit dem Hochdruckreiniger gereinigt werden. Die Messerschienen lassen sich leicht aus der Maschine entfernen, um keinerlei Schmutz zurück zu lassen. Die einzelnen Messer lassen sich dank beidseitigen Servicetüren leicht ausbauen und ersetzen.



Optionen

- Messerschienen
- Trockenwurstvorrichtung
- Elektrische Höhenverstellung
- Reinigungswagen zu Messerschienen
- Ein- und Auslaufband