

Schärfmaschinen von Knecht: Präzise scheiden - perfekte Schnitte

Schärfmaschinen von Knecht: Präzise scheiden - perfekte Schnitte.
Knecht revolutioniert mit der A 400 Schärfmaschine den
Schneideprozess in der Lebensmittelherstellung.



Die A 400 Schärfmaschine von Knecht. © Beigestellt

Mit der Einführung der **A 400 Scharfmaschine** setzt **KNECHT** neue Maßstäbe in der Qualitätssicherung beim Schneiden von Lebensmitteln. Diese Innovation optimiert nicht nur die Präzision der Schnittkanten, sondern auch die Erhaltung der Lebensmittelqualität.

Revolution im Schneideprozess

Beim Schneiden von Lebensmitteln ist es entscheidend, dass der Prozess schonend abläuft. Quetschen, Komprimieren oder Reißen der Lebensmittel mindert sowohl deren Optik als auch

deren Qualität. Die A 400 von KNECHT bietet hier die ideale Lösung, indem sie perfekte Anschliffe an einseitig angeschliffenen Sichelmessern (ohne Verzahnung) erzeugt. Die Scharfmaschine ermöglicht eine maximale Fasenbreite von 5 mm und kann Schneidwerkzeuge bis zu einer Größe von ca. 980 mm x 500 mm in einem Arbeitsgang schleifen und entgraten.

Prazision und Benutzerfreundlichkeit vereint

Der Schneidenwinkel der A 400 liegt zwischen 25° und 35° und lässt sich mithilfe einer Winkellehre einfach einstellen. Die Sichelmesser werden auf speziell angefertigte Kopierschleifplatten gespannt, welche die Messer exakt in der ursprünglichen Kontur führen. Dadurch bleibt die ursprüngliche Form der Messer erhalten. Der Bediener führt das Messer manuell entlang der Schleifscheiben, wird jedoch durch die Kopierschleifplatte unterstützt.

Ergonomie und Sicherheit im Fokus

Der Schleiftisch der A 400 ist ergonomisch zum Benutzer hingeneigt und mit Teflungleitern ausgestattet, die die Reibung zwischen der Kopierschleifplatte und dem Schleiftisch minimieren. Ergonomisch gestaltete Griffe, die entsprechend dem Schneidenverlauf angebracht sind, erleichtern die Handhabung zusätzlich. Diese durchdachte Konstruktion macht die Bedienung der Scharfmaschine maximal simpel und sicher für den Anwender.

Zuverlässiger Schutz und einfache Wartung

Die keramischen Schleifscheiben der A 400 rotieren langsam im Wasserbad, wodurch die Schneidwerkzeuge während des Schleifprozesses zuverlässig vor Überhitzung geschützt werden. Unrunde Schleifscheiben können mit dem integrierten Abrichtgerät wieder in Form gebracht werden, was die Wartung

der Maschine erleichtert und die Lebensdauer der Schleifscheiben verlängert.

Alle Infos zu der A400 Scharfmaschine von Knecht gibt es bei: **Flema**, www.flema.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at