



Der Schnellschneider VA4000 fächert und stapelt das Schneidgut automatisch.

330 mm, automatischem Schlittenantrieb mit Ablegeeinheit, Schnittstärke bis 10 mm, wahlweise mit Tastenfeld, Display und Transportband sowie Speichermöglichkeit für Ablegeprogramme, wahlweise Stapeln oder Fächern des Schneidgutes.

Starke Sägen in ihrer Klasse

Schlacht- und Zerlegesägen helfen, Schlachtierkörper zu spalten und grob zu zerlegen. Die Freund Maschinenfabrik, Paderborn, hat beispielsweise die pneumatische Zerlege-Kreissäge K16-P4 mit 800 W Leistung und einem Sägeblattdurchmesser von 160 mm mit Druckluftbetrieb im Programm.

Durch das geringe Gewicht von nur 2,7 kg kann die Maschine mit einer Hand und ohne Federzug bedient werden. Für diese Getriebekonstruktion hat das Unternehmen auf ein anfälliges Planetengetriebe verzichtet. Das Getriebe ist damit robuster als das vergleichbarer Maschinen. Der Pneumatikmotor „made in Germany“ zeichnet sich durch seine Servicefreundlichkeit aus, so der Hersteller.

Auch die Elektro-Zerlege-Kreissägen K23-06 bis K32-06 sind stark in ihrer Klasse und für den Einsatz in der Industrie konzipiert. Diese Baureihe ist mit dem neuen



Die pneumatische Zerlege-Kreissäge K16-P4 ist mit 800 W Leistung und einem Sägeblattdurchmesser von 160 mm eine der stärksten Einhandmaschinen mit Druckluftbetrieb.

Elektromotor 06 mit 1.800 W ausgestattet. Der Motor zeichnet sich insbesondere durch das vollkommen geschlossene Motorgehäuse (IP65) sowie eine bewährte mechanische Motorbremse aus.

Mit der SST50-13 bietet der Hersteller dem Handwerk eine Spalthubsäge mit einer größeren Schnitttiefe, geringeren Vibrationen und einer optimierten Gewichtsverteilung an. Die kleine drehstrombetriebene Halbierungssäge verfügt ebenfalls über ein vollkommen geschlossenes Motorgehäuse (IP65).

Darüber hinaus hat Freund neuartige Kreissägeblätter KHZ im Portfolio. Die patentierte Verzahnung und ein extrem verschleißfestes Material sorgen für ein sauberes Schnittbild bei hohen Standzeiten.

Leistungsfähige Sägenfamilie

Mado, Dornhan, hat eine Sägenergeneration im Programm, die insgesamt acht Maschinen – von der Tischsäge Perfekta-Plus MKB 749 bis zur Industrierollentischmaschine Selekt 4 MKB 758 – umfasst. Laut Hersteller sind die Sägen komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und überzeugen durch hohe Funktionalität und Lebensdauer. Sie haben einen Schnitthöhendurchlass von 230 mm bis 515 mm.

Die acht Knochenbandsägen sind für den professionellen Einsatz im Fleischerhandwerk, in den Fleischabteilungen der SB-Märkte, in Zerlegebetrieben und in der Fleischwarenindustrie konzipiert. Die Maschinen verfügen unter anderem über folgende Ausstattungsmerkmale: serienmäßig elektronische Motorbremse und Portioniereinrichtung mit Feineinstellung, exakte Bandführung, Schnellspanneinrichtung, abnehmbare Andrückvorrichtung, höhenverstellbare Sägebandabdeckung, präzise geführter Schiebetisch, Drehzahlregelung, hochklappbarer Tisch zum Reinigen, Arretierung der Tür.

Die Mado-Knochenbandsägen lassen sich einfach mit dem Hochdruckreiniger säubern. Sägeblatt und Tischbandführung sind in Sekundenschnelle ohne Werkzeug getauscht. Die leistungsfähige Sägenfamilie entspricht den strengen EG-Richtlinien für Sicherheit und Hygiene und erfüllt die internationalen Unfallverhütungsvorschriften.

SÜFFA: Halle 8, Stand B30

Auch im Dauerbetrieb einsetzbar

Die Tischbandsäge Carneoline FK 23 von Bizerba, Balingen, für den Laden- oder Küchenbereich ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Zerlege- und Portionierarbeiten von frischen und gefrorenen Fleischwaren, Beinscheiben und Röhrenknochen sind damit möglich. Die Fleisch- und Knochensäge Carneoline FK 32 für Handwerk und Fleischwarenindustrie kann im Dauerbetrieb auch große Mengen Fleisch, Geflügel und Fisch zerteilen.

SÜFFA: Halle 6, Stand E10

Conny Salzgeber



Die Standsäge Selekt 3 MKB 754 mit Schiebetisch ist mit Portionierer, Knochenmehlbühler, abnehmbarer Andrückvorrichtung, höhenverstellbarem Bandschutz und Motorbremse ausgestattet.



Die Tischbandsäge Carneoline FK 23 verarbeitet frische und gefrorene Fleischwaren.