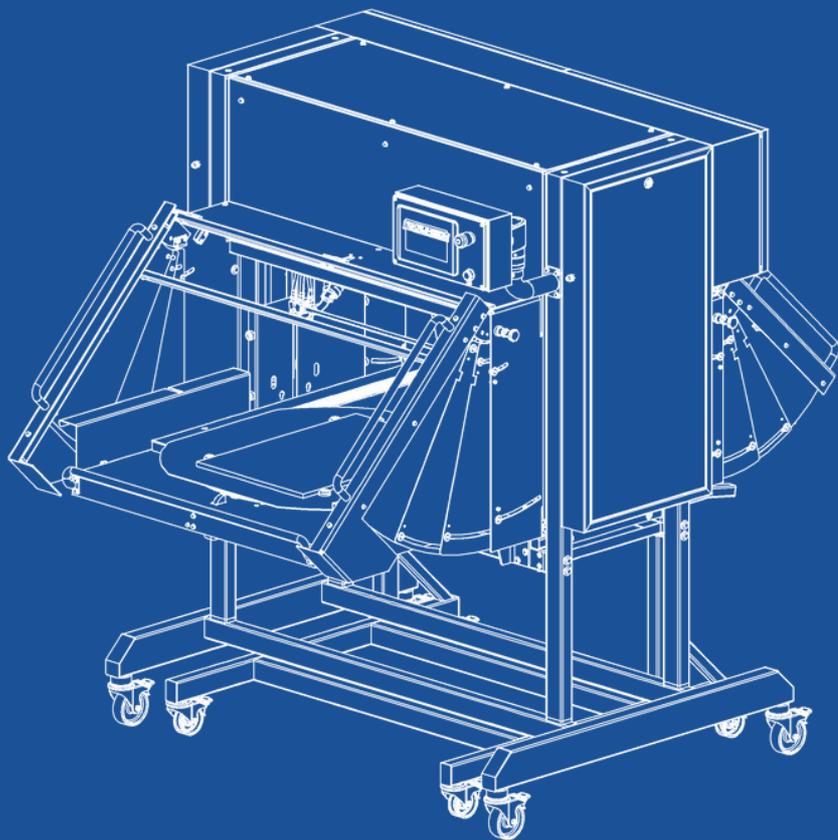




TKSM Maxi 360

TORTEN-SCHNEIDEMASCHINE

Schneiden der Produkte in individuellen Formaten



**MAXI
360**

präzise

intuitiv

automatisch

 made
in
Germany

KRUMBEIN
food in process

Für weitere
Informationen:





VORTEILE

- Automatisches Drehen der Produkte in eingestellte Schnittrichtung
- **Rechtecke, Quadrate, Dreiecke, Rhomben**
- Gleichbleibend hohe Schnittqualität
- Intuitive Bedienung via Touch-Display
- Induktive Messerheizung bis 150°C
- Perfekt gleichmäßige Stücke



PRODUKTGALERIE



HAUPTMERKMALE

- Max. Produktgröße 600x400 mm
- Eckige Produkte, Rollen-, Strangform auf Schneidplatte
- **KR-Doppelmessersystem** für perfekte Schnittergebnisse
- **Produktschonendes Schneiden** durch jeweils zwei gegenläufige, dünne Messer
- Höchste Sicherheitsstandards durch Lichtgitter - kein Verletzungsrisiko
- Gekühlte oder frische Produkte
- Auch für sensible Produkte (cremige Produkte, Sachertorte, etc.) geeignet



OPTIONEN

- Automatisches Messerreinigungssystem (Trockenabstreifer oder Heißdampf)
- Antihaftbeschichtete Messer

KRUMBEIN rationell GmbH & Co. KG

Bäckerei- und Konditorei-Technik, Maschinenbau
An der Schaltstation 3b
99891 Bad Tabarz / Thüringen

Telefon: +49 (0)36259 58015
E-Mail: info@krumbein-rationell.de
Internet: www.krumbein-rationell.de

Vertriebspartner
für Ihre Region:

