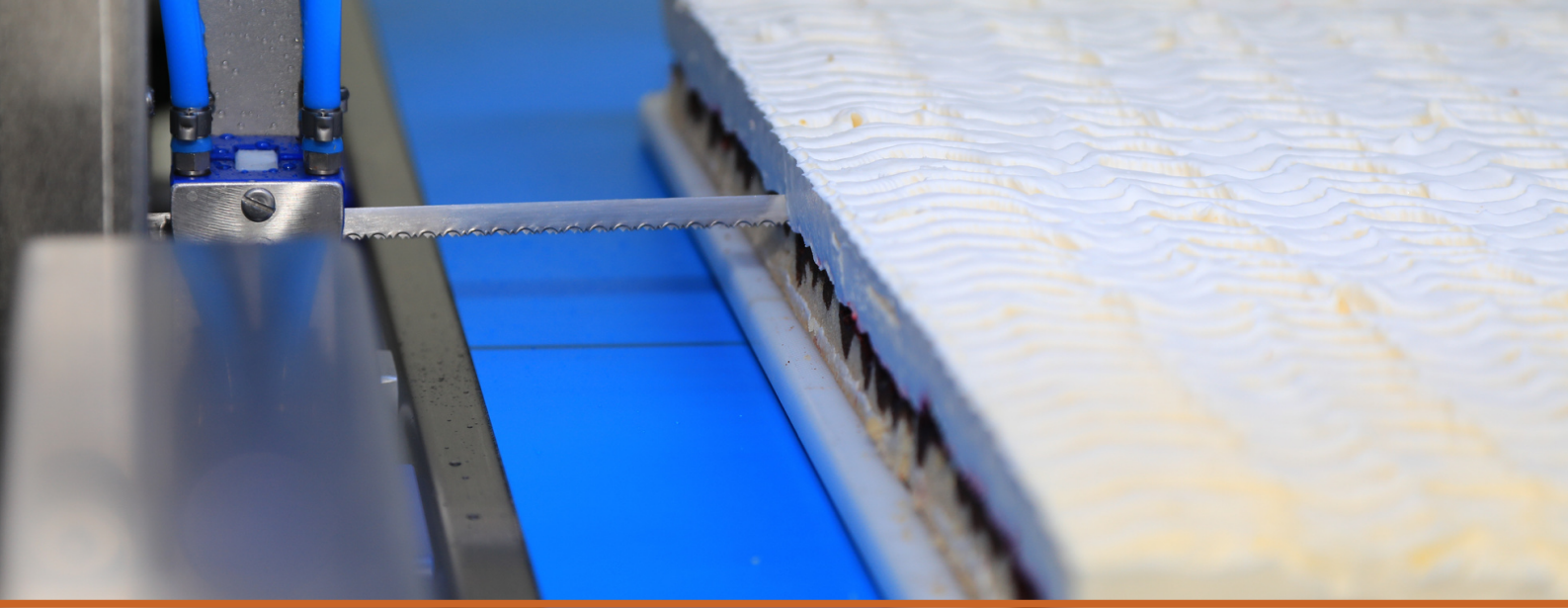
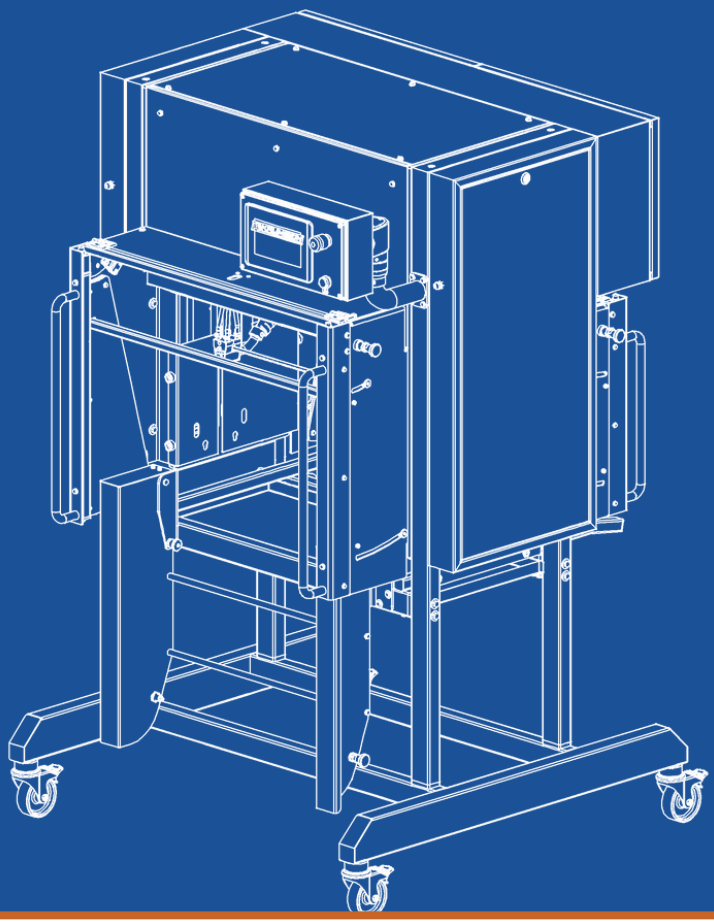


TKSM 600 Multi / TKSM 900 Maxi

TORTEN- UND KUCHENSCHNEIDEMASCHINE

Höchste Qualität beim Schneiden runder sowie eckiger Produkte

TKSM



präzise

flexibel

universell

made in Germany

KRUMBEIN
food in process

Für weitere Informationen:

nutzbar mit **Linearband**

Arbeitsbreiten: 600 mm oder 900 mm

und nutzbar mit **Rundteileinheit**

zum Schneiden von eckigen Produkten auf Schneidplatten / Unterlagen

zum Schneiden von runden Produkten

VORTEILE

- **2 Arbeitsbreiten** erhältlich: 600 (Multi) oder 900 mm (Maxi)
- Perfektes Schneiden **eckiger** oder **runder** Produkte (je nach Ausführung der Maschine) auf Schneidplatten
- Für gekühlte sowie frische Produkte
- Perfekter Schnitt auch bei **sensiblen Produkten** (bspw. Sachertorte)
- Induktive **Messerheizung** bis ca. 150°C
- KR **Doppelmessersystem** für perfekte Schnittergebnisse
- **Produktschonendes Schneiden** durch jeweils zwei gegenläufige, dünne Messer
- Kein Verschmieren der Produktschichten bei mehrschichtigen Produkten
- Einfache und intuitive Bedienung via Touch-Display
- **Leichte** und sichere **Reinigung** der Maschine
- Höchste Sicherheitsstandards - kein Verletzungsrisiko
- Mobile Maschine - Einsatzort frei wählbar
- **Optional:** automatisches Messerreinigungssystem (Trockenabstreifer oder Heißdampf mit automatischer Schmutzabsaugung)
- **Optional:** Antihaftbeschichtete Messer

PRODUKTGALERIE

© KRUMBEIN rationell GmbH & Co. KG | www.krumbein-rationell.de

made in Germany

Kombination mit Linearband

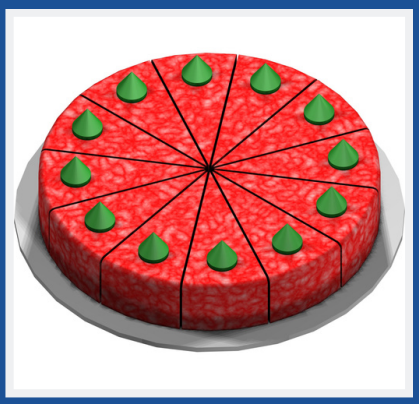
- Max. Produktgröße: 600 mm oder 900 mm
- **Eckige Produkte, Rollen-, Strangformen** auf Schneidplatte
- Schnelle und einfache Installation des Linearbandes durch Einschieben und Verriegeln
- Gleichbleibend **hohe Schnittqualität**
- Schnitt direkt auf Schneidplatte / Unterlage (nicht im Backblech)
- Halbautomatischer Schneidprozess (lediglich manuelles Drehen des Produktes)
- Stückengröße frei einstellbar
- Schneiden der Produkte in ein, zwei oder mehr Richtungen

Kombination mit Rundteileinheit

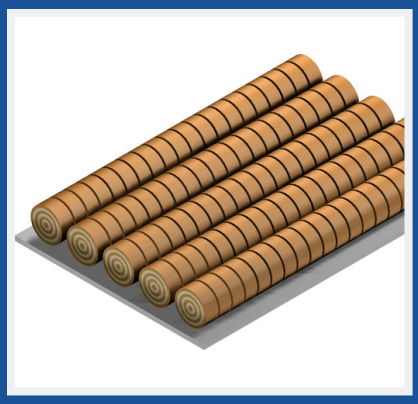
- Max. Produktgröße: ∅ 300 mm (Multi) oder ∅ 380 mm (Maxi) je Schneidteller
- **Runde Produkte**
- Gleichbleibend **hohe Schnittqualität**
- Universeller Teller für verschiedene Durchmesser mit Markierungen zur mittigen Positionierung des Produktes
- **Option:** Tellergrößen individuell nach Kundenwunsch konfigurierbar
- Schnelle und einfache Installation der Einheit mit 2 Rundtellern
- Schnitt direkt auf Schneidplatte / Unterlage
- Kein Anhaften bei cremigen Produkten

made in Germany

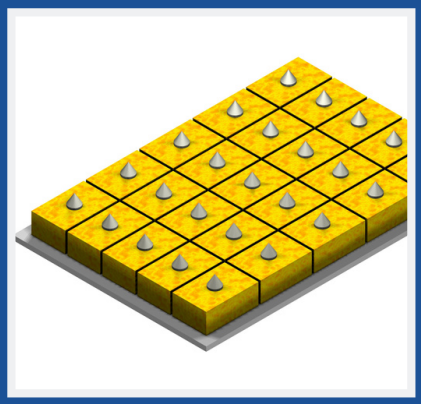
Perfekter Schnitt - Qualität auf den ersten Blick



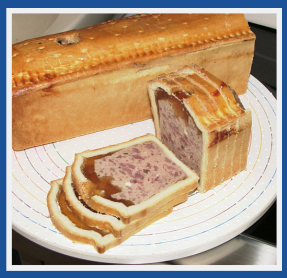
Rundschneiden
für Torten

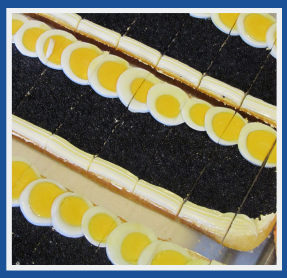


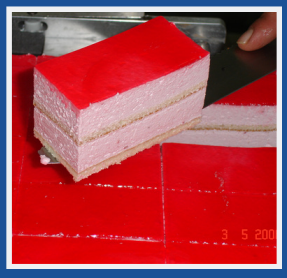
Linearschneiden
für Strangformen



Linearschneiden
für eckige Produkte







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:

© KRUMBEIN rationell GmbH & Co. KG | www.krumbein-rationell.de

made in Germany