



NEU

C33

## DREI HOCHLEISTUNGSLINIEN FÜR GEFLÜGELBRUST-FILETS IN ÜBERRAGENDER SCHNITTQUALITÄT!



Mit der Erweiterung um die zweibahnige CBS-2 und die im neuen Design gestalteten CBS-1 und CBS-3 bietet Food Technology Thielemann nun 3 Hochleistungsmaschinen für die Verarbeitung von Geflügelbrust-Filets an.

Höchste Prozesssicherheit, überragende Leistung und beeindruckende Schnittqualität sind die überzeugenden Qualitätsparameter der CBS-Linie. Ob Messerstandzeiten, Flexibilität, Hygiene oder Handhabung, lassen Sie sich von unserer CBS-Linie an ein-, zwei- und dreibahnigen Geflügelbrust-Slicern überzeugen.

Und auch für kundenspezifische Individualisierungen hat unser erfahrenes Team immer ein offenes Ohr.



## Horizontale Schneidemaschine CBS-3

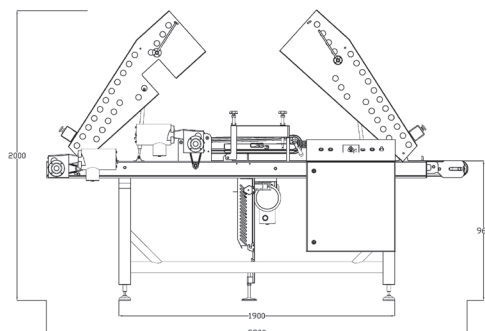
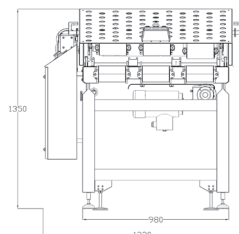
# DIE DREIBAHNIGE HIGH-SPEED MASCHINE IM NEUEN DESIGN!

### Technik CBS-3:

- Leistung: > 150 Filets/min.
- Drei unabhängige Schneidebahnen für wahlweise nach Gewicht vorsortierte Filets, unterschiedliche Anzahl Scheiben und/oder Scheibenstärke oder Schmetterlingsschnitt
- Für Ihre gesamte Slicer-Ware:
  - Ausgangsprodukte bis 50 mm Höhe
  - Produktbreite von 50 mm bis 140 mm
  - bis zu 5 Messer für 6 Scheiben
- Getrennte Umformer für Band- und Schnittgeschwindigkeit
- Fördergurte 180 mm breit, mit FDA-Schnellverbindern
- Modulbänder auf Anfrage

### Technische Daten:

- Elektrische Anschlusswerte:
  - 380-480V, 3 Phasen + PE 50/60 Hz; 3,0 kW



### Spezialisierung:

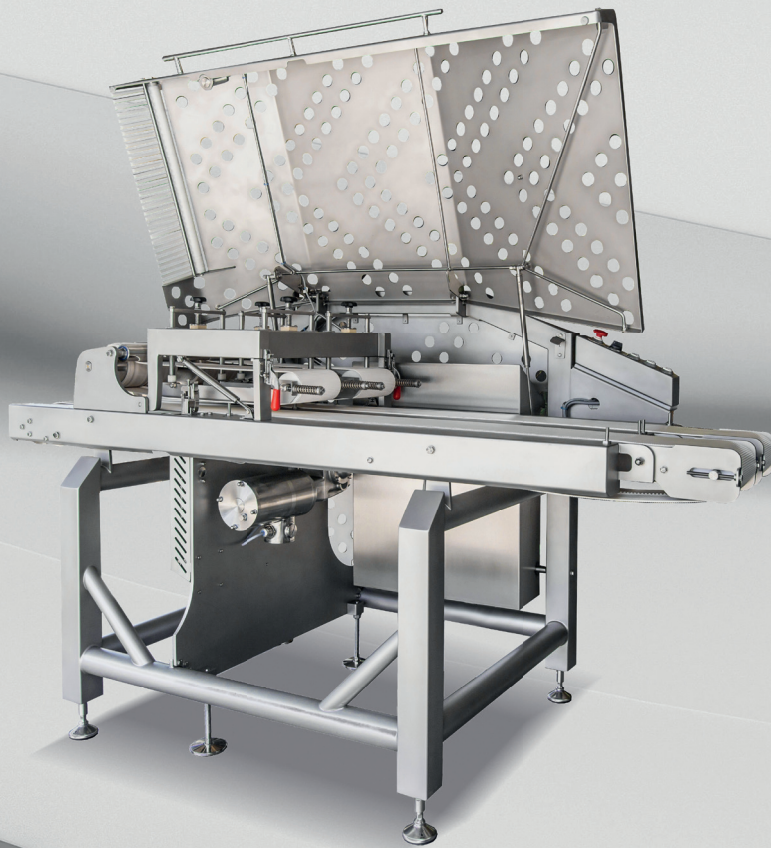
Prädestiniert für alle Anforderungen im Geflügelbrust-Slicing

### Konzeption CBS-3 und CBS-2:

Sowohl als inLine-Maschine oder als unabhängige Produktionseinheit

### Qualitätsparameter:

- Optimale Schnittqualität durch oszillierende Messer
- Hohe Messerstandzeiten
- Anwendungsspezifische, unterschiedliche Messerausführungen
- Serienmäßig mit Edelstahl-Sicherheitssensoren
- Robuste Drehstromantriebe für Schneideinheit, Transportbänder und Andruckbänder



**CBS<sub>2</sub>**

**NEU**

## Horizontale Schneidemaschine CBS-2

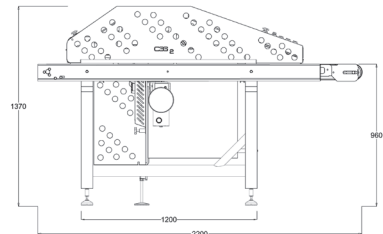
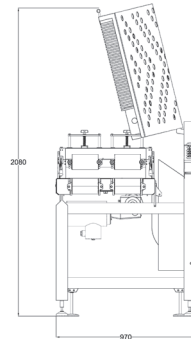
# DIE NEUE ZWEIBAHNIGE MASCHINE FÜR HOHE LEISTUNGEN!

### Technik CBS-2:

- Leistung: > 100 Filets/min.
- Zwei unabhängige Schneidebahnen für wahlweise nach Gewicht vorsortierte Filets, unterschiedliche Anzahl Scheiben und/oder Scheibenstärke oder Schmetterlingsschnitt
- Für Ihre gesamte Slicer-Ware:
  - Ausgangsprodukte bis 50 mm Höhe
  - Produktbreite von 50 mm bis 140 mm
  - bis zu 5 Messer für 6 Scheiben
- Getrennte Umformer für Band- und Schnittgeschwindigkeit
- Fördergurte 180 mm breit, mit FDA-Schnellverbindern
- Modulbänder auf Anfrage

### Technische Daten:

- Elektrische Anschlusswerte:
  - 380-480V, 3 Phasen + PE 50/60 Hz; 2,0 kW



- Bandantrieb mit Edelstahl-Trommelmotor (CBS-2 + CBS-1)
- Schonende Produktförderung durch schwebend gelagerte Andruckbänder
- Leicht zugängliche Edelstahlkonstruktion für effiziente Reinigungs- und Wartungsarbeiten
- Optionales Wassersprühsystem für Ober- und Unterbänder





## Horizontale Schneidemaschine CBS-1

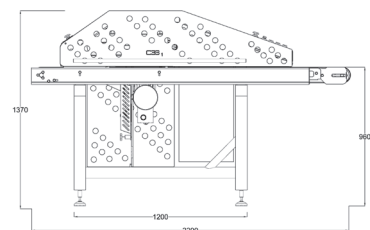
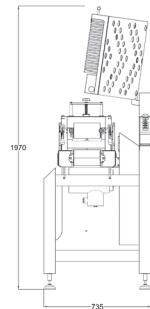
# DER EINBAHNIGE SPEZIALIST FÜR ERSTKLASSIGES GEFLÜGELBRUST-SLICING!

### Technik CBS-1:

- Leistung: > 50 Filets/min.
- Eine Schneidebahn für wahlweise nach Gewicht vorsortierte Filets, unterschiedliche Anzahl Scheiben und/oder Scheibenstärke oder Schmetterlingsschnitt
- Für Ihre gesamte Slicer-Ware:
  - Ausgangsprodukte bis 50 mm Höhe
  - Produktbreite von 50 mm bis 140 mm
  - bis zu 5 Messer für 6 Scheiben
- Getrennte Umformer für Band- und Schnittgeschwindigkeit
- Fördergurte 180 mm breit, mit FDA-Schnellverbindern
- Modulbänder auf Anfrage

### Technische Daten:

- Elektrische Anschlusswerte:
  - 230V AC, 50/60Hz, 1,5 kW



### Spezialisierung:

Prädestiniert für alle Anforderungen im Geflügelbrust-Slicing

### Konzeption CBS-1:

Als unabhängige Produktionseinheiten

### Qualitätsparameter:

- Optimale Schnittqualität durch oszillierende Messer
- Hohe Messerstandzeiten
- Anwendungsspezifische, unterschiedliche Messerausführungen
- Serienmäßig mit Edelstahl-Sicherheitssensoren
- Bandantrieb mit Edelstahl-Trommelmotor
- Schonende Produktförderung durch schwebend gelagerte Andruckbänder
- Leicht zugängliche Edelstahlkonstruktion für effiziente Reinigungs- und Wartungsarbeiten
- Robuster Drehstromantrieb für Schneideeinheit
- Optionales Wassersprühsystem für Ober- und Unterbänder

