

## Title (en)

Method for cutting a whole cheese and installation and apparatus for carrying out the method

## Title (de)

Verfahren zum Schneiden von Käselaiben, sowie Anlage und Vorrichtung zur Durchführung des Verfahrens

## Title (fr)

Procédé pour la découpe de meules de fromage, installation et dispositif pour sa mise en oeuvre

## Publication

**EP 0893213 A1 19990127 (FR)**

## Application

**EP 98420126 A 19980721**

## Priority

FR 9709666 A 19970724

## Abstract (en)

The procedure is for cutting up round cheeses into portions for packaging. It involves first cutting each cheese diametrically into two halves (2), rotating them so they face in the same direction, and then transferring each half to a portion cutter (9) which rotates the half cheese horizontally in steps so that it is cut into equal portions. The machine used for the procedure consists of a conveyor (1) which takes the cheeses from a storage point to a cutting zone where they are first cut in half across the direction of the travel of the conveyor. The halves are then rotated through 90 degrees so that their cut sides face the same way on the conveyor, and then transferred to the portion cutter with fixed (11) and mobile radial (12) blades. Each mobile blade is equipped with an ejector to deliver each cut portion onto an output conveyor to take it to a weighing and packaging unit.

## Abstract (fr)

Ce procédé pour effectuer la découpe de meules de fromages consiste : dans un premier temps, à découper lesdites meules par moitié, sensiblement selon leur diamètre ; puis à acheminer les demi-meules (2) ainsi obtenues au niveau d'une portionneuse (9) ; à maintenir au niveau de ladite portionneuse (9) la demi-meule (2) dans un plan horizontal et à assurer sa rotation pas à pas d'une valeur déterminée ; puis à réaliser simultanément d'une part, la découpe du coeur de la demi-meule et d'autre part, la découpe radiale de la couronne ainsi formée, de telle sorte à définir des portions radiales sensiblement d'égale épaisseur ; et enfin à évacuer les portions ainsi réalisées. L'invention concerne également l'installation et le dispositif destinés à mettre en oeuvre ce procédé. <IMAGE>

## IPC 1-7

**B26D 3/24**; **B26D 7/01**; **B26D 11/00**

## IPC 8 full level

**B26D 3/24** (2006.01); **B26D 7/01** (2006.01); **B26D 11/00** (2006.01)

## CPC (source: EP)

**B26D 3/24** (2013.01); **B26D 7/01** (2013.01); **B26D 11/00** (2013.01)

## Citation (search report)

- [YA] FR 2645065 A1 19901005 - CAVES PRODUCTEURS REUNIS [FR]
- [Y] EP 0093217 A1 19831109 - DELTEIL URBAIN
- [A] EP 0691188 A1 19960110 - HEIJN BV ALBERT [NL]
- [A] FR 2228583 A1 19741206 - UNILEVER NV [NL]
- [A] FR 2197336 A5 19740322 - HAJEK HEINRICH [AT]
- [A] EP 0155881 A1 19850925 - SODETAP [FR]

## Cited by

ITPR20130071A1; FR2986454A1; FR2939349A1; FR2964586A1; WO2021224837A1

## Designated contracting state (EPC)

AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU MC NL PT SE

## DOCDB simple family (publication)

**EP 0893213 A1 19990127**; FR 2766404 A1 19990129; FR 2766404 B1 19991001

## DOCDB simple family (application)

**EP 98420126 A 19980721**; FR 9709666 A 19970724