

Title (en)

Foodstuff cutting machine having first and second multiple blades frames

Title (de)

Maschine zum Schneiden von Lebensmitteln, aufweisend ein erstes und ein zweites Messergatter

Title (fr)

Machine pour la coupe de produits alimentaires ayant un premier et un second cadre à lames multiples

Publication

EP 1213104 A2 20020612 (DE)

Application

EP 01125096 A 20011023

Priority

DE 20019878 U 20001123

Abstract (en)

The machine is designed so that to the further grid blades (15, fig.2) of the second blade grid (2), several stabilizers (21, fig.2) in the form of comb type metal strips are guided in slots (15, fig.2). The maximum number of the stabilizers (21) corresponds to the maximum number of grid cutters (3) of the first cutting grid (1), and to each grid blade (3) of the first blade grid (1) is assigned a stabilizer. The thickness of the stabilizers (21) amounts max. 1.5 times, pref. 1.2 times, the thickness of the grid blade (3) of the cutting grid (1). The end faces (25) of the stabilizers (21) facing the first cutting grid (1) are rounded off or chamfered.

Abstract (de)

Eine Maschine zum Schneiden von Lebensmitteln, wie Fleisch, Wurst, Käse oder dergleichen in Streifen oder Würfel weist einen Einlegebereich für das zu schneidende Lebensmittel, eine Schneideinrichtung und eine Vorschubeinrichtung auf, mit der das zu schneidende Lebensmittel auf die Schneideinrichtung zu förderbar ist. Die Schneideinrichtung weist ein in Vorschubrichtung erstes Messergatter (1), das mit einer Mehrzahl von parallel zueinander angeordneten und oszillierend linear bewegbaren Gattermessern versehen ist und mit dem das Lebensmittel in Scheiben schneidbar ist sowie ein in Vorschubrichtung zweites Messergatter (2) auf, das mit einer Mehrzahl von parallel zueinander und senkrecht zu den Gattermessern (3) des ersten Messergatters angeordneten und oszillierend linear bewegbaren Gattermessern (15) versehen ist und mit dem die aus dem ersten Messergatter (1) austretenden Scheiben in Streifen schneidbar sind. Des weiteren sind die Gattermesser (15) des zweiten Messergatters (2) in Schlitzen (23) mehrerer Stabilisatoren (21) in Form von kammartigen Blechstreifen geführt, die parallel zu bestimmten Gattermessern (3) des Messergatters (1) ausgerichtet sind und in Vorschubrichtung betrachtet mit diesen Gattermessern (3) fluchten, wobei die Breite der Schlitze (23) in den Stabilisatoren (21) an die Dicke der Gattermesser (15) angepaßt ist. Um auch ohne die Verwendung von Gegenlaufgattern den negativen Einfluß der Reibung der Gattermesser zu reduzieren, wird vorgeschlagen, daß die maximale Anzahl der Stabilisatoren (21) der maximalen Anzahl der Gattermesser (3) des ersten Messergatters (1) entspricht und jedem Gattermesser (3) des ersten Messergatters (1) ein Stabilisator (21) zugeordnet ist. <IMAGE>

IPC 1-7

B26D 3/20

IPC 8 full level

B26D 1/553 (2006.01); **B26D 3/20** (2006.01)

CPC (source: EP)

B26D 1/553 (2013.01); **B26D 3/20** (2013.01)

Cited by

DE102009054081A1; DE102009054081B4; CN106393227A; CN114102740A

Designated contracting state (EPC)

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

DOCDB simple family (publication)

DE 20019878 U1 20010215; EP 1213104 A2 20020612; EP 1213104 A3 20040204

DOCDB simple family (application)

DE 20019878 U 20001123; EP 01125096 A 20011023