

Title (en)

Method and apparatus for slicing sausage, cheese or similar edible products

Title (de)

Verfahren und Vorrichtung zum Schneiden von Wurst, Käse oder ähnlichen Lebensmitteln in Scheiben

Title (fr)

Procédé ainsi que dispositif pour débiter en tranches de la charcuterie, du fromage ou des produits alimentaires similaires

Publication

EP 1258325 A2 20021120 (DE)

Application

EP 02010886 A 20020516

Priority

DE 10124105 A 20010517

Abstract (en)

Process for slicing sausages, cheese or similar foodstuffs into slices comprises applying axial pressure onto a cylindrical food product fed in a longitudinal direction to a slicing device (2) having a rotating knife (3). The food product is guided by a calibrating nozzle (7) before the inlet into the cutting plane of the knife. The food product is pulled back itself or together with the calibrating nozzle depending on the friction force between the casing surface of the product and the casing surface of the nozzle. An Independent claim is also included for a device for carrying out the above process. Preferred Features: The front surface of the nozzle is in direct contact with the cutting plane.

Abstract (de)

Bei einem Verfahren zum Schneiden von Wurst, Käse oder ähnlichen Lebensmitteln in Scheiben wird auf ein zu schneidendes zylinderförmiges Gutsstück ein Axialdruck ausgeübt. Hierdurch wird das Gutsstück in Längsrichtung auf eine Schneideinrichtung vorgeschoben, mit der nacheinander Scheiben mittels eines rotierenden Messers abgeschnitten werden. Das Gutsstück wird vor dem Eintritt in die Schnittebene des Messers durch eine Kaliberdüse geführt, deren innere Mantelfläche in Abhängigkeit von der der Durchmesserdifferenz zwischen Kaliberdüse und Gutsstück unterschiedlich große Reibkräfte auf eine äußere Mantelfläche des Gutsstücks ausübt. Um auch bei hochdynamischen Schneidabläufen bei Aufschnittlinien mit sehr großer Schneidleistung die Leerschnitt-Technik zur Erzeugung gewichtsgenauer SB-Verpackungseinheiten anwenden zu können, wird vorgeschlagen, daß das Gutsstück bedarfsweise zur Erzeugung eines Leerschnitts entgegen der Vorschubrichtung vollständig aus der Schnittebene zurückgezogen wird, wobei in Abhängigkeit von der momentanen Reibkraft zwischen der Mantelfläche des Gutsstücks und der Mantelfläche der Kaliberdüse das Gutsstück alleine oder zusammen mit der Kaliberdüse zurückgezogen wird. Außerdem wird eine Vorrichtung zur Durchführung des vorgenannten Verfahrens beschrieben. <IMAGE>

IPC 1-7

B26D 7/01; **B26D 7/06**

IPC 8 full level

B26D 7/01 (2006.01); **B26D 7/06** (2006.01)

CPC (source: EP)

B26D 7/01 (2013.01); **B26D 7/0683** (2013.01); **B26D 2210/08** (2013.01)

Cited by

DE102004033568A1; DE102013207830A1; CN104552400A; WO2013168028A2; WO2010142378A1

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)

EP 1258325 A2 20021120; **EP 1258325 A3 20030312**; **EP 1258325 B1 20040414**; AT E264168 T1 20040415; DE 10124105 A1 20021205; DE 50200346 D1 20040519; ES 2217220 T3 20041101

DOCDB simple family (application)

EP 02010886 A 20020516; AT 02010886 T 20020516; DE 10124105 A 20010517; DE 50200346 T 20020516; ES 02010886 T 20020516