

Title (en)
FOOD CUTTING EDGE DEVICE WITH PRE-REFRIGERATION DEVICE

Title (de)
LEBENSMITTELAUF SCHNEIDEVORRICHTUNG MIT VORKÜHLUNGSEINRICHTUNG

Title (fr)
DISPOSITIF DE COUPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE AVEC DISPOSITIF DE PRE-REFROIDISSEMENT

Publication
EP 3069835 A1 20160921 (DE)

Application
EP 16160955 A 20160317

Priority
DE 102015003632 A 20150319

Abstract (en)
[origin: US2016271822A1] There is disclosed a food slicing device for slicing food products which has a pre-cooling device for cooling the food product before the slicing and a cutting device with a cutting blade. A temperature registration device for measuring the temperature of the food product and a control unit are provided, wherein the control unit is designed to calculate, based on the temperature measured by the temperature registration device, an instruction for the operation of the pre-cooling device, wherein the pre-cooling device is controllable depending on this instruction. The disclosure furthermore relates to a method for slicing a food product in which the food product is pre-cooled in a pre-cooling device, the temperature of the food product is measured after the pre-cooling and before or after the slicing of the food product, and the operation of the pre-cooling device is adjusted depending on the measured temperature level of the food product.

Abstract (de)
Die vorliegende Erfindung betrifft eine Lebensmittelaufschneidevorrichtung 1 zum Aufschneiden von Lebensmittelprodukten 2, mit einer Vorkühlungseinrichtung 4 zum Kühlen des Lebensmittelprodukts 2 vor dem Aufschneiden, und einer Schneideinrichtung 7 mit einem Schneidmesser 9. Erfindungsgemäß ist eine Temperaturerfassungseinrichtung 12, 13, 14, 25, 26, 32, 33 zum Messen der Temperatur des Lebensmittelprodukts 2, und eine Steuerungseinheit 15 vorgesehen, die ausgelegt ist, ausgehend von der mit der Temperaturerfassungseinrichtung 12, 13, 14, 25, 26, 32, 33 gemessenen Temperatur, eine Vorgabe für den Betrieb der Vorkühlungseinrichtung 4 zu berechnen, wobei die Vorkühlungseinrichtung 4 in Abhängigkeit dieser Vorgabe steuerbar ist. Die Erfindung betrifft weiterhin ein Verfahren zum Aufschneiden eines Lebensmittelprodukts 2, bei dem das Lebensmittelprodukt 2 in einer Vorkühlungseinrichtung 4 vorgekühlt wird, die Temperatur des Lebensmittelprodukts 2, nach dem Vorkühlen und vor oder nach dem Aufschneiden des Lebensmittelprodukts 2, gemessen wird, und der Betrieb der Vorkühlungseinrichtung 4 in Abhängigkeit der gemessenen Temperatur des Lebensmittelprodukts 2 angepasst wird.

IPC 8 full level
B26D 5/00 (2006.01); **B26D 7/06** (2006.01); **B26D 7/08** (2006.01); **B26D 7/10** (2006.01); **B65G 69/20** (2006.01); **F25D 25/04** (2006.01)

CPC (source: EP US)
B26D 5/00 (2013.01 - EP US); **B26D 7/0616** (2013.01 - US); **B26D 7/0625** (2013.01 - EP US); **B26D 7/0683** (2013.01 - EP); **B26D 7/08** (2013.01 - EP US); **B26D 7/10** (2013.01 - EP US); **B26D 7/0683** (2013.01 - US); **B26D 2210/02** (2013.01 - EP US)

Citation (applicant)
• DE 102009024189 A1 20101209 - WEBER MASCHB GMBH [DE]
• DE 102008019776 A1 20091022 - CFS BUEHL GMBH [DE]

Citation (search report)
• [AD] DE 102009024189 A1 20101209 - WEBER MASCHB GMBH [DE]
• [A] WO 2011072187 A2 20110616 - PRAXAIR TECHNOLOGY INC [US], et al
• [A] US 6318111 B1 20011120 - MURAKAMI MASARU [JP], et al

Cited by
EP4364911A1; US11931914B2; WO2020127575A1; WO2019048228A1

Designated contracting state (EPC)
AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR

Designated extension state (EPC)
BA ME

DOCDB simple family (publication)
EP 3069835 A1 20160921; **EP 3069835 B1 20171122**; DE 102015003632 A1 20160922; DK 3069835 T3 20180205; ES 2658090 T3 20180308; PL 3069835 T3 20180530; US 10695932 B2 20200630; US 2016271822 A1 20160922

DOCDB simple family (application)
EP 16160955 A 20160317; DE 102015003632 A 20150319; DK 16160955 T 20160317; ES 16160955 T 20160317; PL 16160955 T 20160317; US 201615073884 A 20160318