

Bandsnijmachine BCM-1650

www.jegerings.com



JEGERINGS.COM B.V.
Stationsstraat 130
5751 HJ Deurne
The Netherlands

T +31(0)493-31 23 71
M +31 (0)6-47 88 09 84
E info@jegerings.com
I www.jegerings.com

IBAN
BIC (SWIFT)
BTW/VAT no.
KvK/Trade reg.

NL14 ABNA 0454 7116 70
ABNANL2A
NL 8628 32 251 B01
83330925

Algemeen

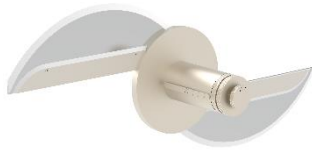
De bandsnijmachines BCM-1650 is ontworpen voor kleine en middelgrote groentesnijbedrijven. Deze snijmachine is uitermate geschikt voor het snijden van nagenoeg alle groenten soorten in elke snijmaat van 1 – 40 mm. Daarnaast is de BCM-1650 uitermate flexibel in het omschakelen naar een andere snijmaat of snijvorm.

[Video BCM-1650](#)

[Video productielijn voor kleine tot middelgrote capaciteit](#)

Snijmogelijkheden

Standaard Vleugelmes



Hiermee kunnen alle bladgroenten zoals slasoorten, andijvie, witlof, bleekselderij, lente-ui, Chinese kool, spitskool, snijbonen etc. perfect gesneden worden. Ook kruiden zoals bieslook, peterselie en Spaanse pepers worden perfect, regelmatig gesneden, zelfs op (zeer) kleine snijmaten. De snijmaat kan op het touchscreen worden ingesteld van 1 – 40 mm.



Kropsla 20 mm



Peterselie 2 mm



Prei 4 mm



Lente-ui 3 mm



Vleugelmes met Dwarsmesjes

Hiermee kunnen producten zoals prei (halve ringen), ijsbergsla (vierkantjes), witte kool (korte draden) en meloen (blokjes) in een snijgang zowel in lengte als dwarsnit worden gesneden. De lengte kan op het touchscreen worden ingesteld van 1 – 40 mm. De dwarsmaat is verkrijgbaar in elk veelvoud van 5 mm.



Paksoi 10 x 20 mm



Prei 12 x 25 mm



Meloen 20 x 25 mm



Ijsbergsla 35 x 35 mm



Verstelbare Snijschijf

Hiermee kunnen producten zoals koolsoorten, bieten, uienringen, aardappelen en andere ronde producten perfect worden gesneden. De verstelbare snijschijf kan gecombineerd worden met het standaard vleugelmes en met het vleugelmes met dwarsmesjes. Deze schijf is verstelbaar van 1 – 20 mm.



Uienringen 3 mm



Witte Kool 3 mm



Witte Kool 20 x 3 mm



Juliennemes

Hiermee kunnen producten als wortel, komkommer, rettich, knolselderij, bieten, paprika etc. in juliennereepjes gesneden worden. Tevens is dit mes zeer geschikt voor het snijden van bijv. witte kool- en prei-julienne voor salades. Ook is het mogelijk fijne uiensnippers te snijden. Verkrijgbaar in een snijmaat van 2x2 - 3x3 - 4x4 of 5x6 mm



Wortel 3 x 3 mm



Komkommer 4 x 4 mm



Broccoli (Stam) 3 x 3 mm



Raspschijf

Hiermee kunnen producten zoals wortels, aardappels, rettich en bieten worden geraspt. Verkrijgbaar in een snijmaat van 2 - 3 of 4 mm.



Wortel 3 mm



Aardappel 3 mm

**10-Messen Snijschijf**

Voor het snijden van grote hoeveelheden witte en rode kool. Deze snijschijf is ook perfect geschikt voor het snijden van o.a. komkommer, wortel, aardappel in schijfjes, uienringen en snijbonen. Verkrijgbaar in een snijmaat van 1,5 - 2 - 3 of 4 mm



Wortel 3 mm



Komkommer 3 mm



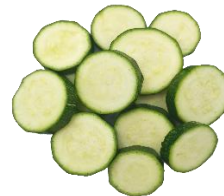
Witte Kool 3 mm

**4-Messen Snijschijf**

Deze snijschijf is uitstekend geschikt voor het snijden van grote hoeveelheden tomaten en andere zachte producten. Verkrijgbaar in een snijmaat van 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 of 10 mm.



Intense Tomaten 5 mm



Courgette 6 mm

**Pulled Product Schijf**

Deze schijf met “vingers” in plaats van messen is speciaal ontworpen om het product uit elkaar te scheuren in plaats van te snijden. Voorbeelden van geschikte producten zijn pulled seitan, pulled pork, pulled chicken etc.

Optioneel



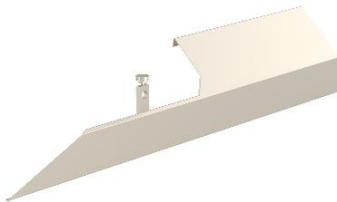
Voorwerkstation BCM-1650

Dit voorwerkstation is perfect in combinatie met de bandsnijmachine BCM-1650 en is geschikt voor twee operators. Er zijn 3 verplaatsbare blauwe snijplanken en 2 RVS afvaltrechters inbegrepen. Deze kunnen omgewisseld worden zodat het voorwerkstation geschikt is voor zowel linkshandige als rechtshandige operators. Het voorwerkstation is ook voorzien van 4 RVS geremde zwenkwielen zodat het gemakkelijk verplaatst kan worden.



Messenrek

Het RVS messenrek is een perfecte aanvulling op de BCM-1650 wanneer er meerdere messen opgeslagen dienen te worden. De ronde messenschijven kunnen namelijk in het rek geplaatst worden en de open messen zoals het standaard vleugelmes kunnen bovenop het messenrek geplaatst worden. Het messenrek is ook voorzien van 4 RVS geremde zwenkwielen zodat het rek eenvoudig verplaatst kan worden.



Bandversmaller

De bandversmaller is special ontwikkeld voor langwerpige producten zoals komkommers en wortels. Deze bandversmaller zorgt ervoor dat producten diagonaal op de invoerband van de bandsnijmachine komen te liggen. Doordat het product altijd recht voor het mes komt, garandeert de bandversmaller een gelijkmatige en rechte snit.

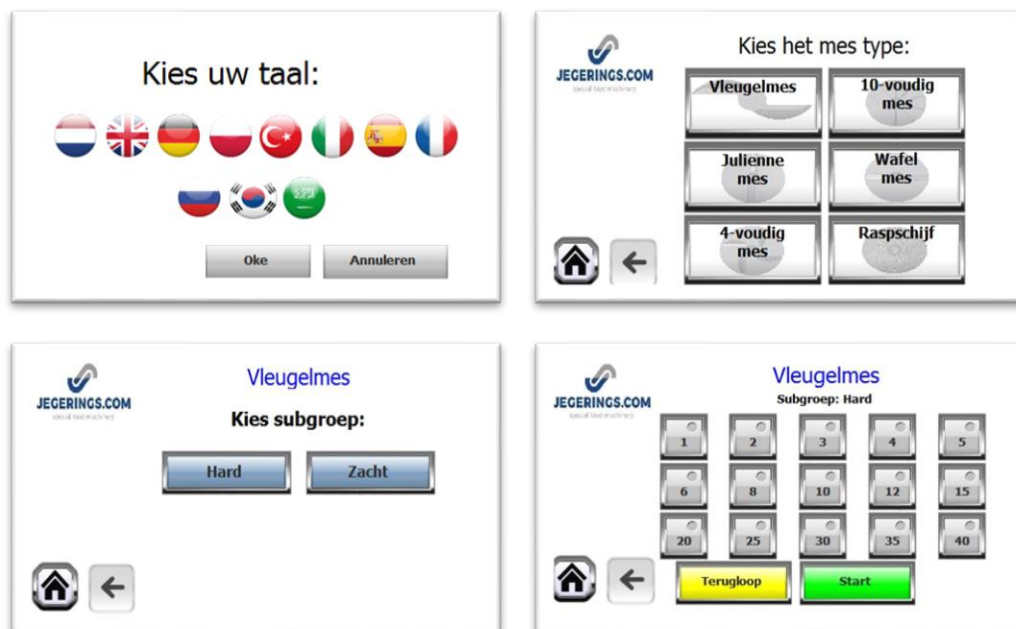
Snijkwaliteit

De machine onderscheidt zich door een buitengewoon mooie en kwalitatief zeer goede snit. Door intensieve research en vele snijproeven is het snijproces maximaal geoptimaliseerd. Dit is bereikt door gebruik te maken van een onder- en bovenband met zeer kleine keerrollen, zodanig dat de radius aan de meszijde minimaal is, en het product tot aan het mes vastgehouden wordt. Samen met het gebruik van zeer scherpe messen, leidt dit tot een snijkwaliteit die zijn gelijke niet kent.

Gebruiksgemak

De machine is voorzien van een touchscreen in kleur waarmee alle functies van de machine te bedienen en af te lezen zijn. De zeer eenvoudige menustructuur is zelfs voor ongeschoolde medewerkers probleemloos te begrijpen en te gebruiken. Enige voorbeelden:

- **Instellen talen:** Het touchscreen kan d.m.v. vlaggetjes ingesteld worden in resp. de Nederlandse, Duitse, Engelse, Franse, Spaanse, Poolse, Italiaanse, Turkse, Russische, Arabische en Koreaanse taal. Zodoende kunnen allochtone medewerkers in de eigen taal de machine probleemloos bedienen.
- **Instellen snijschijf:** met één druk op de knop kan gekozen worden voor resp. standaard vleugelmessen (met dwarsmesjes), snijschijf met 10 messen, juliennemes, speciaal snijschijf voor zachte producten en rasp.
- **Instellen snijmaat:** met één druk op de knop kan de snijmaat van 1 – 40 mm ingesteld worden. Het afzonderlijk instellen van band- en messnelheid behoort hiermee definitief tot het verleden.



- Het wisselen van de messen is door het soepele op- en afschuiven op de mes-as, in een handomdraai gebeurt. De messchijven zijn handzaam geconstrueerd, zodanig dat ook dames en kleinere personen deze gemakkelijk kunnen hanteren.

Duurzaamheid

- De machine is geheel uit duurzaam roestvrij staal opgebouwd. Alle technische componenten zijn uitsluitend van gerenommeerde topmerken.
- Alle technische componenten, zoals lageringen, motoren en elektracomponenten zitten binnen in de machine. Hierdoor zijn deze perfect afgeschermd tegen water.

- Het touchscreen is IP-67 waterdicht. Als extra veiligheid is een scharnierende RVS kap gemonteerd, die tijdens het schoonspuiten van de machine dichtgeklapt kan worden.
- De machine wordt geheel in eigen machinefabriek gebouwd, en mag dus met recht een Nederlands kwaliteitsfabricaat genoemd worden!

Reinigbaarheid/ hygiëne

- De deur van de snijkamer en de afschermkap van de banden kunnen geheel geopend worden. De messenschijf en de transportbanden kunnen in luttele seconden afgenomen worden. Door de glad afgewerkte oppervlakken en het ontbreken van 'vuilhoekjes' kan de machine snel, grondig en hygiënisch gereinigd worden.
- Tevens is er op het touchscreen een 'schoonmaakstand'. In deze stand is het mogelijk de banden te laten draaien bij geopende machine. Dit maakt het mogelijk om bij het wisselen van product de machine en banden tussentijds schoon te kunnen spuiten zonder dat de banden afgenomen hoeven te worden.

Veiligheid

- Op de deur van de snijkamer, de veiligheidsbar onder de snijkamer en de afschermkap van de banden zijn waterdichte (IP-67) sensoren gemonteerd. Indien geopend, stopt de machine direct (remmotor). Zodoende kan nooit in een draaiend mes worden gegrepen.
- Op het touchscreen wordt grafisch weergegeven welke deur openstaat.

Integratie in een complete groenteverwerkingslijn

De BCM-1650 kan moeiteloos geïntegreerd worden in een groenteverwerkingslijn voor het snijden, wassen en drogen van groente. Net als bij de BCM-1650 is de gehele verwerkingslijn geschikt om een grote verscheidenheid aan groenten te verwerken. De exacte configuratie van de machines en accessoires van deze verwerkingslijn is afhankelijk van de verwerkingsvereisten van de klant.



BCM-1650 in een groenteverwerkingslijn voor het snijden, wassen en drogen van groente

Technische data

Capaciteit	tot 1000 kg per uur
Elektrische aansluiting	1 Ph / 230 V / 50 Hz / 8.25 A
Vermogen	1.85 kW
Afmetingen	1685 x 645 x 1440 mm
Gewicht	306.5 kg excl. messen

Maattekening

