



JEGERINGS.COM

special food machinery

Bandschneidemaschine, Modell: 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

Allgemeines

Die Bandschneidemaschine BCM-1650 ist konzipiert worden für kleine und mittelgroße Feinkostbetrieben. Kapazität bis 1000 KG/Stunde. Die Maschine ist geeignet für die Verarbeitung von fast alle Gemüse-Arten in jeder Schnittgröße von 1-40 mm.

[Video BCM-1650](#)

[Video Verarbeitungslinie für kleine bis mittelgroße Kapazität](#)

Schneidmöglichkeiten

Flügelmesserscheibe

Mit diesem Messer können alle Blattgemüse sowie Salat, Endivie, Chicorée, Sellerie, Lauchzwiebel, Chinakohl, Spitzkohl, flache grüne Bohnen usw. perfekt geschnitten werden. Auch Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Chilis werden perfekt, regelmäßig geschnitten, auch in (sehr) kleine Schnittgrößen.



Salat 20 mm



Petersilie 2 mm



Lauch 4 mm



Lauchzwiebel 3 mm



Flügelmesser mit Quermesser

Mit diesem Messer können Gemüse sowie Lauch (halbe Ringe), Eisbergsalat (Würfel) und Melone (Würfel für Fruchtsalat) in einen Schnittgang in Längs- und Querschnitt geschnitten werden. Die Länge kann auf dem Touchscreen eingestellt werden. Die Querabmessung ist in jedem Vielfachen von 5 mm vorhanden.



Paksoi 10 x 20 mm



Lauch 12 x 25 mm



Melone 20 x 25 mm



Eisbergsalat 35 x 35 mm



Einstellbare Scheibe

Mit dieser Scheibe können Gemüse sowie Kohl, Rüben, Zwiebelringen, Kartoffeln und andere runde Gemüse perfekt geschnitten werden. Die Einstellbare Scheibe kann kombiniert werden mit die Flügelmesserscheibe oder mit das Flügelmesser mit Quermesser.



Zwiebelringen 3 mm



Weißkohl 3 mm



Weißkohl 20 x 3 mm



Streifenscheibe

Mit dieser Scheibe können Gemüse sowie Karotten, Gurke, Rettich, Knollensellerie, Rüben, Paprika usw. in Julienne-Streifen von 2x2, 3x3, 4x4, 5x5 oder 5x6 mm. geschnitten werden. Dieses Messer ist auch sehr geeignet zum Schneiden von z.B. Weißkohlsalat.



Karotte 3 x 3 mm



Gurke 4 x 4 mm



Broccoli (Stem) 3 mm



Raspelscheibe

Mit dieser Scheibe können Gemüse sowie Karotten, Kartoffeln, Rettich und Rüben gereibt werden. Mit einer Auswahl an einen Schnitt von 2, 3 oder 4 mm.



Karottenreibe 3 mm



Kartoffelreibe 3 mm

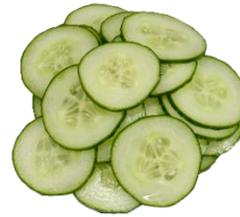


Spezial Scheibe (10 Messer)

Für große Mengen von Weißkohl und Rotkohl. Diese Scheibe eignet sich auch perfekt zum Schneiden von Gurken, Karotten, Kartoffeln und Zwiebel Ringe in Scheiben. Mit einer Auswahl an einen Schnitt von 1,5 2, 3 oder 4 mm.



Karotte 3 mm



Gurke 3 mm



Weißkohl 3 mm

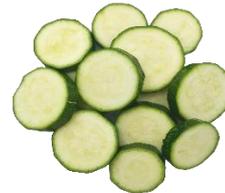


Spezialscheibe (4 Messer)

Für große Mengen von Tomaten und andere zarte Produkte. Die Schnittgröße ist 5 mm. Diese Spezialtrennscheibe hat eine Schnittgröße nach Wahl: 2, 3, 4, 5 oder 6 mm.



Intense Tomaten 5 mm



Zucchini 6 mm



Pulled product disc

This disc with “fingers” instead of knives is especially designed to tear apart the product instead of cutting it. Examples of suitable products are pulled seitan, pulled pork, pulled chicken etc.

Accessories



Vorbereitungsstation BCM-1650

Die Vorbereitungsstation BCM-1650 wurde entwickelt, um die Bandschneidemaschine BCM-1650 nahtlos zu ergänzen und bietet Platz für bis zu zwei Bediener. Diese Station umfasst drei übertragbare blaue Kunststoffschneidebretter und zwei Edelstahl-Mülltrichter für effizientes Vorabschneiden und Entsorgen von Abfall. Dank der vier Edelstahl-Bremsrollen ist die Beweglichkeit mühelos, sodass Sie sie leicht bewegen können. Gefertigt mit Hygiene und Langlebigkeit im Fokus, garantiert die Edelstahlkonstruktion eine lang anhaltende Leistung.



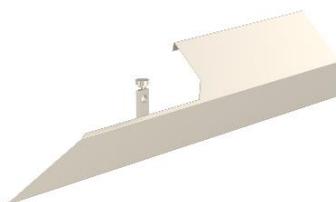
Sprinkler-System

Das Sprinkler-System für den BCM-1650 ist ein Zubehörteil, das entwickelt wurde, um die Sauberkeit der Schneidkammer zu gewährleisten und sicherzustellen, dass alle geschnittenen Produkte effektiv aus der Maschine ausgetragen werden. Mit seinem innovativen Design, das strategisch platzierte Sprinkler umfasst, die sanft Wasser auf das Produkt streuen, unmittelbar nachdem es geschnitten wurde. Dieses System bietet verstellbare Einstellungen für verschiedene Produkttypen, sodass Bediener den Wasserfluss zu den Sprinklern manuell anpassen und somit die Stärke des Bewässerungsvorgangs kontrollieren können.



Messerregal

Das Messerregal aus Edelstahl ist eine perfekte Ergänzung zum BCM-1650, wenn Sie mehrere Messerscheiben aufbewahren müssen. Messerscheiben können im Messerregal aufbewahrt werden, während die offenen Messer wie das Standardflügelmesser oben auf dem Messerregal aufbewahrt werden können. Dieses Messerregal ist außerdem mit vier Bremsrollen aus Edelstahl ausgestattet, die es sehr einfach machen, das Messerregal zu bewegen.



Aufsatz zur Bandbreitenreduzierung

Dieser Aufsatz wurde speziell für die Führung von länglichen Produkten wie Gurken und Karotten entwickelt. Dieser Aufsatz verhindert, dass sich das Produkt diagonal auf dem Band bewegt, und stellt somit sicher, dass das Produkt gerade vor der Scheibe positioniert wird, sodass es immer im richtigen Winkel geschnitten wird.

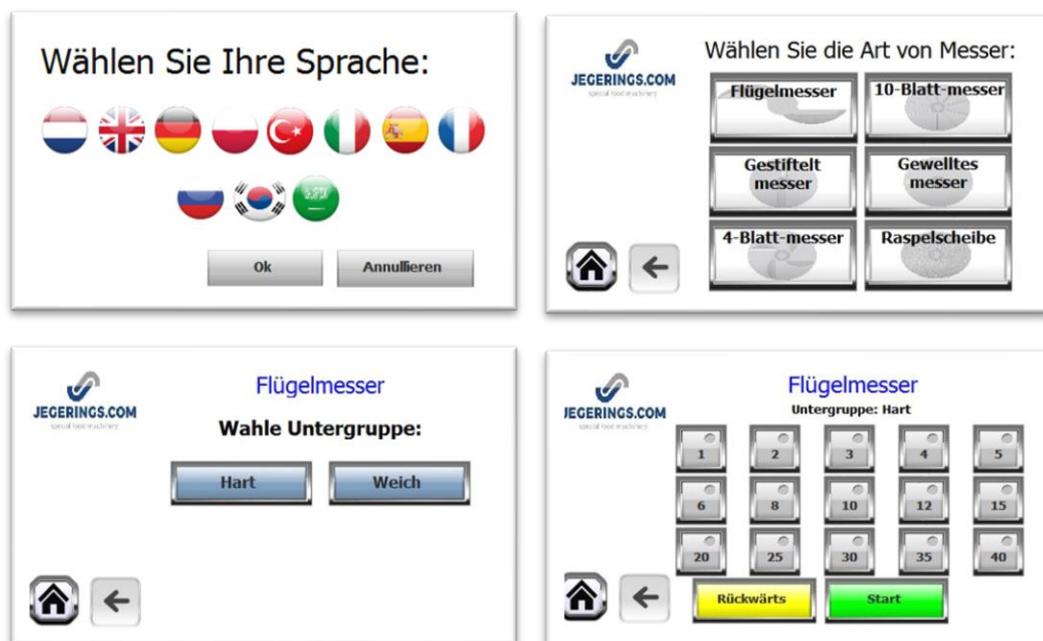
Schneidequalität

Das Ergebnis von ein hervorragendes Konzept mit kunststoff Wälzen mit sehr kleinem Durchmesser. So wird das Gemüse bis an die Messer begleitet, mit kleinst möglichem Übergang. Zusammen mit sehr scharfen Messer ergibt sich ein sehr schöner- und hochwertiger Schnittqualität, der seines Gleichen sucht.

Bedienungsfreundlichkeit

Die Maschine ist mit ein Farb-Touch Screen ausgestattet. Damit kann ganz einfach die Maschine eingestellt und bedient werden.

- **Einstellmöglichkeit für verschiedene Sprachen:** Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Niederländisch, Polnisch, Italienisch, Türkisch, Russisch, Arabisch und Koreanisch.
- **Schneidescheibe Wahl Menu:** Bitte wählen Sie eine der sechs Schneidescheiben.
- **Schnittgröße Wahl Menu:** Die Schnittgröße ist durch nur 1 Taste zu drücken ein zu stellen von 1 – 40 mm.



Einfaches Wechseln der Schneidescheiben durch handliches Format und Gewicht, und leichtgängiges auf- und abschieben an die Messewelle.

Zuverlässigkeit

- Die Maschine ist völlig aus hochwertigem Edelstahl hergestellt worden.
- Alle technische Teile sind ohne Ausnahme von renommierten Zulieferanten.
- Alle technischen Komponenten sind in Edelstahl Gehäuse eingebaut worden und somit perfekt geschützt gegen Wasser.
- Das Touchscreen ist IP-67 wasserbeständig.

Reinigbarkeit

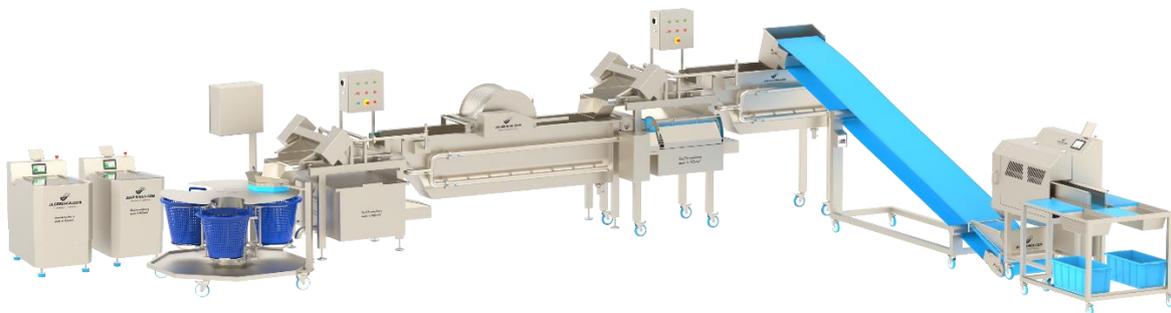
- Das Schirm des Schneidezimmers und das Schirm über die Bänder können völlig geöffnet werden. Alle Bänder sind ohne Werkzeuge abnehmbar. Durch die saubere Verarbeitung mit glatten Flächen und die Abwesenheit von 'Drecksecken', kann die Maschine schnell, gut und hygienisch gereinigt werden.
- Auf dem Touch Screen gibt es ein Reinigung Modus. In dieser Modus ist es möglich die Bänder laufen zu lassen bei geöffneter Maschine. So kann man bei Produktwechsel schnell eine kleine Reinigung durchführen (Bänder sauber spritzen) ohne dass die Bänder abgenommen brauchen zu werden.

Sicherheit

- Falls eine der Schirme während dem Betrieb geöffnet wird, stoppt die Maschine direkt (Motorbremse). Am Touch Screen werd graphisch angegeben welches Schirm geöffnet ist.

Integration in eine komplette Gemüseverarbeitungslinie

Der BCM-1650 kann auch nahtlos in eine Gemüseverarbeitungslinie zum Schneiden, Waschen und Trocknen von Gemüse integriert werden. Ähnlich wie beim BCM-1650 eignet sich die gesamte Verarbeitungslinie gut für die Verarbeitung einer Vielzahl von Gemüsesorten. Die genaue Konfiguration der Maschinen und des Zubehörs dieser Verarbeitungslinie hängt von den Verarbeitungsanforderungen des Kunden ab.



BCM-1650 in einer Gemüseverarbeitungslinie für Schneiden, Waschen und Trocknen von Gemüse

Technische Daten

Kapazität	bis zu 1000 kg/Stunde
Spannung	1 Ph / 230 V / 50 Hz / 8.25 A
Leistung	1.85 kW
Maße	1685 x 645 x 1440 mm
Gewicht	306.5 kg ohne Messersatz

Maßzeichnung

