

UCM ULTRASONICS® – Präzision, die überzeugt

Bei UCM Ultrasonics® definieren wir das Schneiden von Lebensmitteln neu – mit Ultraschalltechnologie, die entwickelt wurde, um die größten Herausforderungen mechanischer Schneidprozesse zu lösen:

· Kein Verschmieren oder Anhaften · Kein Bröckeln oder Verformen · Keine verschobenen Füllungen · Keine unregelmäßigen Schnitte oder Zeitverlust · Keine Stillstandszeiten für die Reinigung der Klinge

Unsere Hochfrequenzklingen liefern ultradünne, saubere und gleichmäßige Schnitte – schnell und makellos, selbst bei empfindlichen oder gefüllten Produkten.

Was können wir schneiden?

· Süßwaren: Kuchen, Käsekuchen, Torten, Biskuitrollen, Gebäck, Kekse, Brownies, Riegel, weiche Bonbons, kandierte Früchte · Backwaren: Brot, Sandwiches, Wraps, Tortillas, Pizza, Focaccia · Nougat und nougatbasierte Produkte · Müsliriegel: Granola-, Getreide- und Energieriegel · Pasta: Lasagneplatten und Teigwaren · Tiefkühlprodukte: gefrorene Kuchen, Gebäck und Backwaren · Käse: insbesondere weiche und halbfeste Sorten · Sushi

Selbst Produkte mit Füllungen – Marmelade, Creme, Nüsse, Schokostückchen oder Trockenfrüchte – werden sauber geschnitten, ohne Verschiebung oder Kompression.

Unsere Maschinen & Komponenten

Wir entwickeln und fertigen komplette Ultraschallschneidsysteme und Komponenten:

· GENERATOR · WANDLER · BOOSTER · TITANKLINGEN

Alle Maschinen sind mit Fernsteuerung und 24/7-Serververbindung für Echtzeit-Support und Diagnostik ausgestattet.

Unsere Maschinen im Überblick

· **AS-N:** Inline-Ultraschallschneidmaschine für Sandwiches und Wraps Mit Förderband, programmierbarer Zentrierstation und kontinuierlicher Schneidstation. Kapazität: bis zu 50 Schnitte/Min.

· **ARD-N:** Hochleistungsmaschine für rechteckige Produkte Mit Zuführband, zwei Schneidförderern, Entladeband, Längs- und Querschneidstation. Ausgestattet mit automatischer Klingenreinigung und Abwasseranschluss.

· **ATR:** Kompakte Einzelmaschine für runde und rechteckige Produkte Einsteigermodell mit 600×400 mm-Platte, zwei runden Platten (Ø 320 mm) und 4-Achs-Roboter. Mit automatischem Reinigungszyklus und Abwasseranschluss.

· **ATR-N:** Einzel-/Inline-Schneidmaschine für runde oder rechteckige Produkte – gefroren oder ungekühlt, auf Tablett oder freistehend Mit Klingenreinigung und Abwasseranschluss.

- **AT:** Kompakte Einzelmaschine für runde Produkte Ideal für gefrorene oder ungekühlte Kuchen und Torten.
- **AT-N:** Hochleistungs-Einzel-/Inline-Schneidmaschine für runde Produkte Für gefrorene oder ungekühlte Kuchen und Torten. Mit automatischem Reinigungszyklus und Abwasseranschluss.
- **AFC-N:** Kontinuierliche Inline-Schneidmaschine für hohe Produktionsvolumen Für gefrorene und ungekühlte Produkte mit nahtloser Integration.

Alle UCM-Maschinen sind in Echtzeit serververbunden – für durchgehenden 24/7-Support, Live-Diagnostik und nahezu null Ausfallzeiten!

In Mailand entwickelt. Weltweit geschätzt.

UCM Ultrasonics® ist Ihr Komplettpartner für Ultraschallschneiden:

- Eigene Komponentenentwicklung für volle technische Kontrolle
- Wettbewerbsfähige Preise für Maschinen und Ersatzteile
- Eigenes Fernwartungssystem
- 90 % Echtzeit-Fehlerbehebung
- Minimale Ausfallzeiten, maximale Zuverlässigkeit

Besuchen Sie uns auf der ProSweets 2026, **Halle 10.1 Stand B020** – erleben Sie die Zukunft des Lebensmittelschneidens. Lassen Sie uns über Präzision, Leistung und Partnerschaft sprechen.