

Güttler

Scharfe Messerwalze

Eigenentwicklung mit neuen konstruktiven Details



© Guttler

Die Guttler Messerwalze MasterCut 610.

[Güttler](#) wird auf der Agritechnica erstmalig seine eigenentwickelte [Messerwalze MasterCut 610](#) auf internationaler Ebene vorstellen. Die mit sieben scharfen Messern bestückte Walze hat 360 mm Durchmesser. Daraus resultiert eine hohe Schnitffrequenz und damit eine bessere Zerkleinerung des Pflanzenbewuchses. Für einen ruhigen Lauf sorgt die wendelförmige Anordnung der Messer und federnde Lagerschilde. Die Einebnungsschiene ist in die Parallelführung integriert, läuft sehr dicht am Boden und führt in der Tiefe. Die robuste Schiene legt die stehenden Pflanzen um und strafft sie für ein optimales Schnittbild. Dadurch kann eine zweite Messerwalze eingespart werden.

Die auf der ungarischen Landwirtschaftsausstellung mit dem 1. Preis ausgezeichnete MasterCut 610 ist in zwei Segmente unterteilt für eine gute Boden Anpassung und eine gleichmäßige Gewichtsverteilung über die gesamte Arbeitsbreite. Diese beträgt 6,00 Meter und lassen sich leicht auf die Transportbreite von 2,90 Metern klappen.

Agritechnica Halle11, Stand C55

www.guettler.de