

APC Max

Sciage automatique à poids fixe / épaisseur fixe de T-bone steaks.



Caractéristiques majeures

- Coupe une large gamme de produits fortement congelés dont viande avec os et poissons, à poids ou épaisseur constants.
- Son système d'approvisionnement par gravité assure les plus hauts rendements.
- Coupe de superbe qualité sans trace, sans ondulation ni éclat d'os, et une surface nette du produit coupé.
- Haute production. Un seul opérateur peut produire plus de 600kg de portions à poids constant en une heure.
- Cadences: jusqu'à 35 portions par minute à poids ou épaisseur constants.



APC Max

L'APC Max de AEW Delford Systems est l'application de tous les avantages de la technologie APC (Portionnage Automatique Contrôlé) à la coupe de produits avec os congelés et de grande section.

Ce système de sciage horizontal automatique haute vitesse coupe jusqu'à 35 portions par minute, permettant à un seul opérateur de produire plus de 600kg de portions à poids constant en une heure. Avec sa très grande vitesse de lame donnant un rendement maximum, l'APC Max maintient le poids des portions dans une fourchette d'écart-type de l'ordre de 2 à 3%. Aucune remontée en température n'est nécessaire, il coupe le produit fortement congelé avec un superbe aspect, sans trace, sans ondulation ni éclat d'os ou sciure sur la surface du produit.

L'APC Max intègre un système de scanner qui mesure la section de chaque longe de produit. A partir de cette scannérisation l'ordinateur détermine la façon dont le produit va être portionné en fonction des priorités données par l'utilisateur.

Par exemple, ce dernier peut décider que la priorité une est un steak de 350g, mais que si l'épaisseur de la tranche devient trop importante, 300g peut être une alternative acceptable.

Systèmes intégrés

L'APC Max peut être mis en oeuvre seul ou bien intégré dans des lignes avec pesage et calibrage-dosage associatif.

Pour plus amples informations consultez: www.aewdelford.com

Caractéristiques majeures

- 99 programmes mémorisés permettent un changement de produit rapide.
- Très facile d'utilisation avec une signalisation claire sur écran.
- Relevage automatique des poids des magasins pour faciliter le chargement des produits.
- Construction robuste, pièces en contact avec le produit en acier inoxydable ou en matériaux de qualité alimentaire.
- Le programme permet jusqu'à 4 zones de coupe de poids ou d'épaisseur différents dans la même longe.
- Multiples programmes de sélection automatique de poids de portion pour une productivité et un rendement maxima.
- Nettoyage rapide et aisé.

Informations techniques

Poids net: 1800kg

Vitesse de lame: 70m/min

Epaisseur de tranche: 4 à 57mm

Portionnage type: jusqu'à 35 tranches/min

Magasins produit: 3

Taille produit maximum:

290 x 185 x 725mm

Gamme de température produit:

-2°C à -20°C

Puissance électrique: 15kVA

Fourniture d'air: 300 l/min(max) @ 7 bar

Toutes les machines AEW Delford Systems sont certifiées CE.

