

# APC Saw+

Sciage automatique à poids fixe / épaisseur fixe de produits congelés avec os.



## 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 500kg de portions à poids constant en une heure.



# APC Saw+

L'APC Saw+ 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.

Ce système de sciage horizontal automatique haute vitesse coupe jusqu'à 162 portions par minute, permettant à un seul opérateur de produire plus de 500kg de portions à poids constant en une heure. Avec sa très grande vitesse de lame donnant un rendement maximum, l'APC Saw+ 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.

La construction de l'APC est de haute qualité et entièrement fermée pour une meilleure sécurité.

## Systèmes intégrés

L'APC Saw+ 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](http://www.aewdelford.com)

## Caractéristiques majeures

- Cadences: jusqu'à 162 portions par minute en poids constant et 180 portions par minute en épaisseur constante.
- 99 programmes mémorisés permettent un changement de produit rapide.
- Ecran opérateur tactile avec messages de diagnostique.
- Nouveau système de vision pour la maîtrise du poids.
- Modem optionnel de contrôle à distance.
- Produit et lame entièrement enfermés pour une sécurité maximum.
- Construction robuste, pièces en contact avec le produit en acier inoxydable ou en matériaux de qualité alimentaire.
- Nettoyage rapide et aisé.
- Certifié CE.

## Informations techniques

**Poids net:** 1800kg

**Vitesse de lame:** 60m/sec

**Epaisseur de tranche:** 3 – 70mm

**Portionnage par minute:**

Epaisseur constante 63 – 180

Poids constant 63 – 162

**Magasins produit:** 6

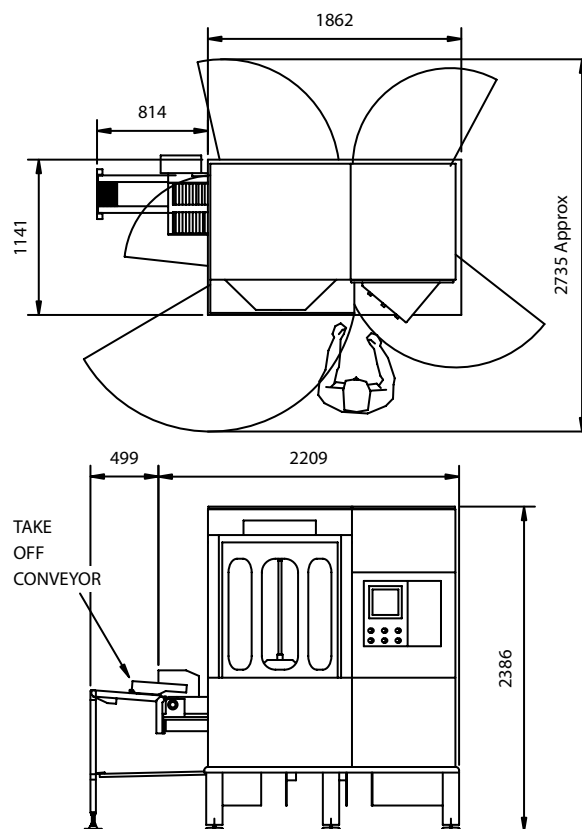
**Surface maximum produit:** 170 x 141mm

**Gamme de température produit:** 0 à -20°C

**Puissance électrique:** 10kva triphasé

**Fourniture d'air:** 500 l/min @ 6 bar avec convoyeur d'évacuation

Toutes les machines AEW Delford Systems sont certifiées CE.



RETURN ON INNOVATION

**marel**  
food systems