

APC Slicer

Portionneuse automatique de produits refroidis,
avec et sans os.



Caractéristiques majeures

- Tranche une large gamme de produits refroidis, viande ou poisson, avec ou sans os, en portions à poids ou épaisseur constants.
- Son système d'approvisionnement par gravité assure les plus hauts rendements.
- Superbes qualité de coupe et présentation du produit.
- Haute production. Un seul opérateur peut produire jusqu' 680kg de portions à poids constant en une heure.



APC Slicer

L'APC Slicer de AEW Delford Systems tranche à grande vitesse et à poids constant des produits refroidis de forme régulière ou irrégulière, viande ou poisson, avec ou sans os.

Ce trancheur à grande capacité de production intègre la technologie APC (Portionnage Automatique Contrôlé), et à raison d'un maximum de 180 portions par minute permet à un seul opérateur de traiter jusqu'à 680kg de portions à poids constant en une heure.

Ce portionnage automatique à poids contrôlé est réalisé avec une coupe superbe, et l'APC Slicer fournit des rendements optima grâce à sa lame spécialement conçue, avec un écart-type de 2 à 3% en portions sans os.

Les utilisateurs peuvent programmer la machine pour avoir une combinaison de 4 poids ou épaisseurs différents dans une même longe.

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

Systemes intégrés

L'APC Slicer 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

- Cadences: jusqu'à 180 portions sans os à poids fixe par minute; jusqu'à 216 en épaisseur fixe.
- Très facile d'utilisation avec une signalisation claire sur écran.
- 99 programmes mémorisés permettent un changement de produit rapide.
- Peut être pré-programmé pour 4 différents poids ou épaisseur de portion dans une longe de forme irrégulière.
- Un pilotage par trieuse pondérale peut être ajouté pour un meilleure précision et de meilleurs rendements.
- 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: 1000kg

Epaisseur de tranche: 2 à 50mm

Portionnage par minute:

Epaisseur constante 90 à 216 (6 magasins)

Poids constant 90 à 180 (6 magasins)

Magasins produit: 3, 4, 5 ou 6

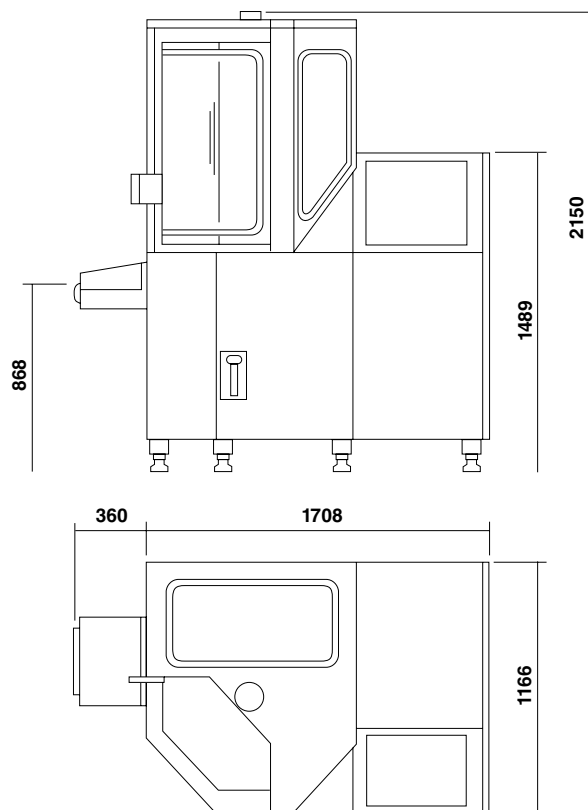
Surface maxi produit: 150 x 95mm (6 magasins)

Gamme de température produit: 0 à -6°C

Puissance électrique: 6 kva triphasé

Fourniture d'air: 840 l/min (max) @7 bar

Toutes les machines AEW Delford Systems sont certifiées CE.



RETURN ON INNOVATION

marel
food systems