

# APS 200

Corte preciso y con un grosor constante de productos con hueso y congelados.



## Principales características y beneficios

- Corta con un grosor constante una amplia variedad de productos congelados y carnes y pescados con hueso.
- El sistema de alimentación por gravedad asegura los mejores rendimientos.
- La altísima velocidad de la cuchilla ofrece una increíble calidad de corte sin manchas, rizos, astillas de hueso y una presentación del producto con un corte neto.
- El grosor de la porción puede controlarse fácilmente con una precisión de 0,1mm.
- Alto rendimiento. Un solo operador puede producir 600 Kg de porciones con un grosor constante en una hora.



# APS 200

**APS 200** de AEW Delford Systems es una sierra automática y horizontal con una alta velocidad de cuchilla y una alimentación automática que ofrece unas porciones precisas y con un grosor consistente de productos con hueso y congelados. Corta hasta 180 porciones por minuto, permitiendo que un solo operador produzca hasta 600Kg (1300 lbs) de porciones con un grosor constante en una hora. **APS 200** ofrece un control fácil y preciso del grosor de la porción para obtener una precisión de 0,1mm, obteniendo el máximo rendimiento de la cuchilla de la sierra a velocidades muy rápidas. No es necesario ningún templado – las porciones de productos congelados de **APS 200** caracterizadas por una excelente calidad presentan un corte sin manchas, rizos, astillas del hueso y sin polvo de sierra en la superficie del producto. Ofrece una alta calidad de fabricación y está completamente cerrada para asegurar la máxima seguridad.

## Sistemas integrados.

**APS 200** puede funcionar como máquina autónoma o puede integrarse con una gama de máquinas de pesado y clasificación.

Para más información, visite: [www.aewdelford.com](http://www.aewdelford.com)

## Principales características y beneficios (sigue)

- Velocidades. Hasta 180 porciones por minuto o 360 porciones de productos de carne o pescado más pequeños regulares.
- Las versiones a la derecha y a la izquierda permiten que un solo operador cargue dos máquinas.
- El producto y la cuchilla están completamente cerrados para asegurar la máxima seguridad.
- Alta calidad, robusta fabricación en acero inoxidable.
- Fácil y rápida limpieza.
- Certificado CE.

## Información técnica

**Peso neto:** 1200kg

**Velocidad de la cuchilla:** 70m/seg

**Grosor de la loncha:** 3–76mm

**Tasa de corte por minuto:**

Grosor constante 90-180

**Alimentadores de producto:** 5 o 6

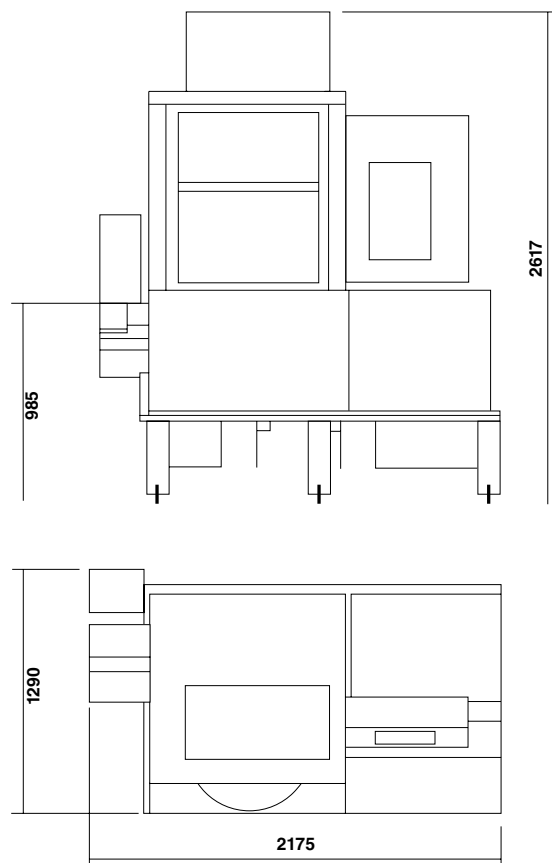
**Área máxima de producto:** 216 x 141mm

**Rango de temperatura del producto:** entre 0 y -20 °C

**Suministro eléctrico:** 10kVA Trifásico

**Suministro de aire:** 12 l/min (max) @ 7 bar

Las máquinas de AEW Delford Systems incluyen el certificado CE.



RETURN ON INNOVATION

**marel**  
food systems