

APS 200

Sciage à épaisseur fixe de produits congelés avec os.



Caractéristiques majeures

- Coupe une large gamme de produits fortement congelés dont viande avec os et poissons, à épaisseur constante.
- Son système d'approvisionnement par gravité assure les plus hauts rendements.
- Une vitesse ultra-rapide de lame donne une coupe de superbe qualité sans trace, sans ondulation ni éclat d'os, et une surface nette du produit coupé.
- L'épaisseur de la portion peut être facilement maîtrisée avec une précision au 1/10ème de mm.
- Haute production. Un seul opérateur peut produire 600kg de portions à épaisseur constante en une heure.



APS 200

L'APS 200 de AEW Delford Systems est un système de sciage horizontal automatique à haute vitesse de lame et approvisionnement, permettant un portionnage à épaisseur constante, rapide et précis, de produits avec os congelés.

Il réalise jusqu'à 180 portions par minute, permettant à un seul opérateur de produire 600kg de coupes à épaisseur fixe en une heure.

Grâce à une vitesse de rotation de la lame de scie ultra rapide, l'APS 200 permet la maîtrise de l'épaisseur des portions avec une précision au 1/10ème de mm, avec un rendement maximum.

Aucun besoin de remonter en température, l'APS 200 portionne le produit fortement congelé avec un superbe aspect de coupe qui ne laisse ni trace, ni ondulation, ni éclat d'os ou sciure à la surface du produit. Sa construction est de haute qualité et entièrement fermée pour une meilleure sécurité.

Systèmes intégrés

L'APS 200 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 par minute, ou 360 portions de petits produits réguliers de viande ou poisson.
- Versions gauche et droite permettant à un seul opérateur de charger deux machines.
- Produit et lame entièrement enfermés pour une sécurité maximum.
- Construction de qualité et robuste en acier inoxydable.
- Nettoyage rapide et aisé.
- Certifié CE.

Informations techniques

Poids net: 1200kg

Vitesse de lame: 70m/sec

Epaisseur de tranche: 3 à 76mm

Portionnage par minute:
Epaisseur constante 90 à 180

Magasins produit: 5 ou 6

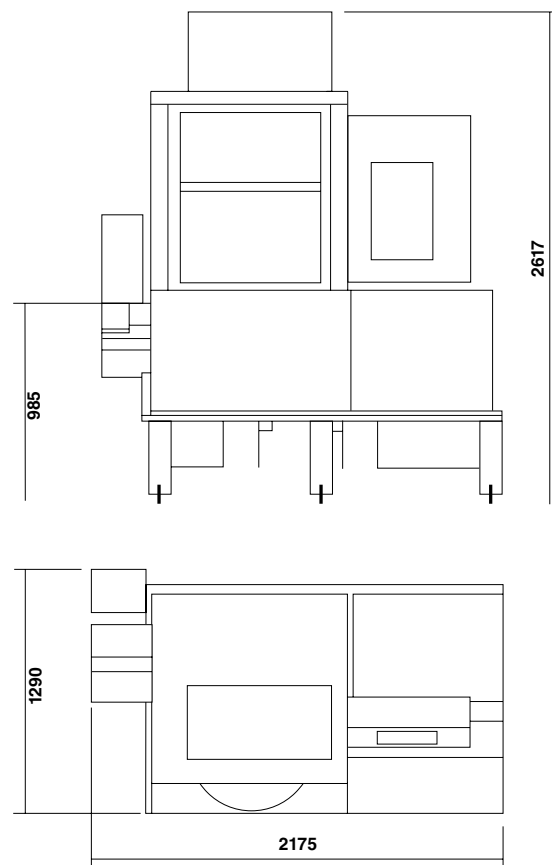
Surface maximum produit: 216 x 141mm

Gamme de température produit: 0 à -20°C

Puissance électrique: 10kva triphasé

Fourniture d'air: 12 l/min (max) @7bar

Toutes les machines AEW Delford Systems sont certifiées CE.



RETURN ON INNOVATION

marel
food systems