

# PolySlicer 1000

Para carnes cocidas, productos curados naturales y queso.



## Principales características y ventajas.

- Dispone de hasta 100 programas para cambiar rápidamente de producto.
- Todas las piezas que entran en contacto con el producto se pueden retirar fácilmente para simplificar y agilizar la limpieza.
- Tiene una cuchilla para lonchar con precisión productos delicados.
- Transportador de salto doble patentado para producir paquetes apilados, solapados y ultrafinos.
- Alimentación de producto por impulsos para producir lonchas gruesas (filetes).



# PolySlicer 1000

La **PolySlicer 1000** de AEW Delford Systems está pensada para quienes necesitan una máquina compacta y de funcionamiento sencillo.

Producirá productos perfectamente apilados, solapados o ultrafinos a velocidades de hasta 600 rev/min. Su flexibilidad le permite lonchar una amplia gama de carnes cocidas, bacón y productos naturales. Asimismo, puede lonchar productos más delicados como el queso.

Opcionalmente, se puede obtener información del comprobador de peso.

La **PolySlicer 1000** está pensada y ha sido construida para que su mantenimiento sea bajo pero su nivel de fiabilidad alto.

Como ocurre con todas las loncheadoras de AEW Delford Systems, la **PolySlicer 1000** está fabricada en robusto acero inoxidable y porta la certificación de la CE.

## Sistemas integrados

La **PolySlicer 1000** puede funcionar como una máquina independiente o integrada en una amplia gama de líneas de producción de peso manual, fijo o aleatorio.

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

## Principales características y ventajas (continuación)

- Agarrador de producto automático.
- Robusta construcción de acero inoxidable.
- Panel de control de pantalla táctil.
- Se puede asociar al sistema de producción Innova.
- Función de rechazo de lonchas.



## Datos técnicos

### Velocidad:

Hasta 600 rev/min con un índice de cuchilla de 5:1.  
Hasta 500 rev/min con un índice de cuchilla de 6:1 (estándar).

**Grosor de la loncha:** 0,6–9,9mm.

**Cuchilla:** orbital.

**Presentación del paquete:** solapado, apilado o ultrafino.

**Programas de productos:** 100.

### Transportador de salto:

Correa doble o extendida de 1,000mm.

### Suministro eléctrico:

380–415 V ± 10 % + trifásico  
50/60 Hz @ 11 kVA.

**Suministro de aire:** 0.5 l/min @ 5 bar.

**Longitud del producto:** Hasta 1,000mm.

### Tamaño de garganta:

135mm de altura x 240mm de anchura y 150mm de diámetro.

**Peso neto:** 750Kg.

Las máquinas de AEW Delford Systems portan el certificado de la CE.

