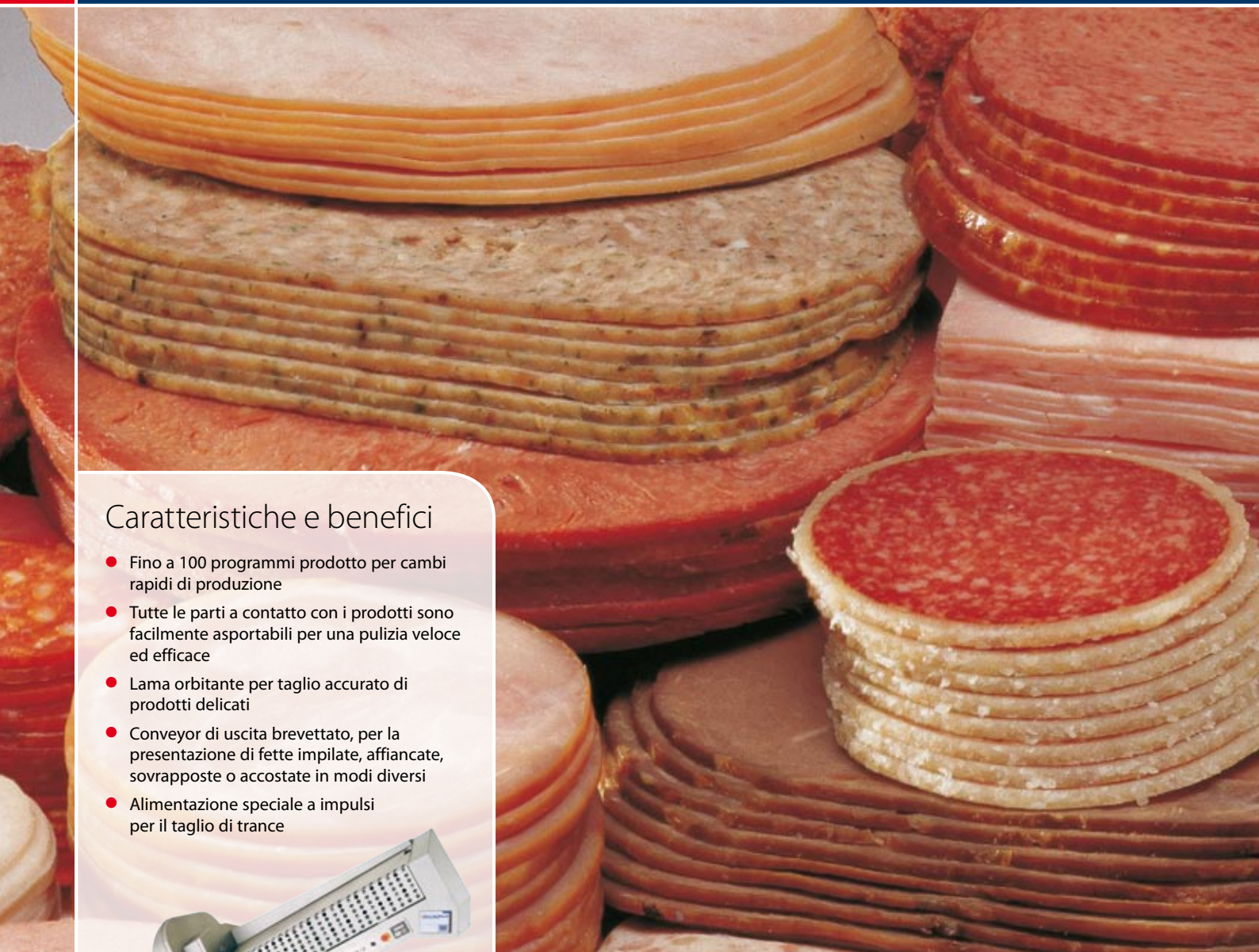


PolySlicer 1000

per prodotti cotti, salumi e formaggi



Caratteristiche e benefici

- Fino a 100 programmi prodotto per cambi rapidi di produzione
- Tutte le parti a contatto con i prodotti sono facilmente asportabili per una pulizia veloce ed efficace
- Lama orbitante per taglio accurato di prodotti delicati
- Conveyor di uscita brevettato, per la presentazione di fette impilate, affiancate, sovrapposte o accostate in modi diversi
- Alimentazione speciale a impulsi per il taglio di trance



PolySlicer 1000

L'affettatrice **PolySlicer 1000** di AEW Delford è realizzata per chi ha necessità di una macchina compatta e di uso semplice.

La **PolySlicer 1000** è in grado di produrre fettine impilate, affiancate o accostate in vari modi ad una velocità fino a 600 giri/minuto. È flessibile e adatta al taglio di un'ampia gamma di prodotti cotti, salumi e formaggi. È anche indicata per il taglio di prodotti fragili come alcuni tipi di formaggi.

Come opzione, può ricevere il segnale di ritorno dal controllo peso per ottimizzare l'accuratezza del peso fisso.

La **PolySlicer 1000** è progettata e realizzata per richiedere manutenzione minima ed un elevato livello di affidabilità.

Come tutte le altre attrezzature di taglio di AEW Delford, la **PolySlicer 1000** è costruita in robusto acciaio inox e possiede tutte le certificazioni CE.

Sistemi integrati

La **PolySlicer 1000** può operare come unità indipendente o essere integrata in linee di produzione manuali o automatiche sia a peso fisso che variabile.

Per maggiori informazioni, visitate il sito www.aewdelford.com

Caratteristiche e benefici (continua)

- dispositivo automatico di tenuta e controllo del prodotto
- costruzione in robusto acciaio inox
- pannello di controllo a schermo tattile
- collegabile al sistema di gestione della produzione MPS Marel
- possibilità di spaziatura delle porzioni sul nastro di uscita



Specifiche tecniche

Velocità:

fino a 600 giri/minuto con rapporto lama 5:1

fino a 500 giri/minuto con rapporto lama 6:1 (standard)

Spessore fettine: 0,6-9,9 mm. Con sistema opzionale di alimentazione a impulsi fino a 100 mm.

Lama: orbitante

Presentazione: Fettine impilate, affiancate, sovrapposte o accostate in modi diversi

Programmi prodotto: 100

Conveyor di uscita: Varie configurazioni disponibili

Alimentazione:

380-415 V +/- 10% trifase

50/60 Hz @ 11 kVA

Aria: 0,5 l/min @ 5 bar

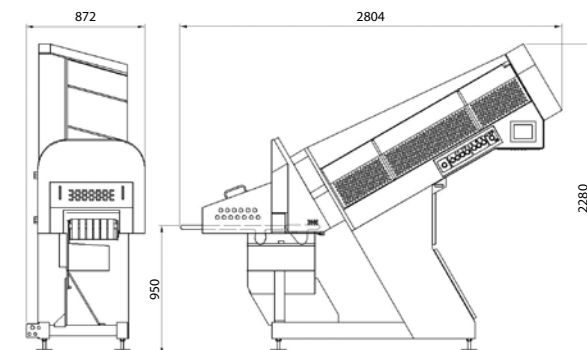
Lunghezza prodotti: fino a 1000 mm

Apertura di alimentazione:

altezza 135 mm x larghezza 240 mm x diametro 150 mm

Peso netto: 775 kg

Le macchine AEW Delford sono corredate di certificazioni CE.



RETURN ON INNOVATION

marel
food systems