

PolySlicer 1000

Krajalnica do mięsa gotowanego, naturalnie dojrzewających produktów i sera.



Podstawowe cechy i zalety

- Do 100 programów produktów umożliwiają szybką zmianę produkcji.
- Wszystkie części stykające się z produktem można łatwo i szybko wymontować do gruntownego czyszczenia.
- Orbitalne ostrze dla dokładnego cięcia delikatnych produktów.
- Opatentowany podwójny transporter skokowy do tworzenia równych i skośnych stosów lub luźno ułożonych ścinków ciętego (bardzo cienko) produktu.
- Impulsowe podawanie produktów przy produkcji grubych plastrów (steków).



PolySlicer 1000

PolySlicer 1000 produkcji AEW Delford Systems jest przeznaczony dla użytkownika, który wymaga niewielkiej, łatwej w obsłudze maszyny. **PolySlicer 1000** służy do tworzenia równych lub skośnych stosów i luźno ułożonych ścinków przy prędkości 600 obr./min. Elastyczność użycia umożliwia zastosowanie maszyny do cięcia szerokiej gamy mięs gotowanych, bekonu i produktów naturalnych. Można stosować go do cięcia bardziej kruchych produktów, np. sera. Opcjonalnie może być wyposażony w dokładne urządzenie do kontroli wagi. **PolySlicer 1000** został zaprojektowany i wyprodukowany tak, aby zapewniał wysoką niezawodność przy minimalnej konserwacji. Podobnie jak inne kralalnice produkcji AEW Delford Systems, **PolySlicer 1000** ma mocną konstrukcję ze stali nierdzewnej i posiada pełny certyfikat CE.

Systemy zintegrowane

PolySlicer 1000 może pracować jako zespół autonomiczny lub też stanowić zintegrowaną część linii produkcyjnych z ważeniem ręcznym, stałą lub losową wagą produktów. Dalsze informacje są dostępne pod adresem: www.aewdelford.com

Podstawowe cechy i zalety (ciąg dalszy)

- Automatyczny chwytak produktu.
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Dotykowy panel sterujący
- Możliwość połączenia z Innova Production System.
- Funkcja odrzucania plastrów.



Dane techniczne

Prędkość:

do 600 obr./min przy ostrzu 5:1
do 500 obr./min przy ostrzu 6:1 (standard)

Grubość plastra: 0,6–9,9mm

Ostrze: Orbitalne

Forma opakowania: skośny stos, prosty stos, luźne ścinki

Liczba programów: 100

Przełożenie skokowe:

Podwójny lub przedłużony pas 1000mm

Zasilanie:

380–415V ± 10% + 3 fazy
50/60 Hz, 11kVA

Zasilanie pneumatyczne: 20 l/min. @ 5 bar

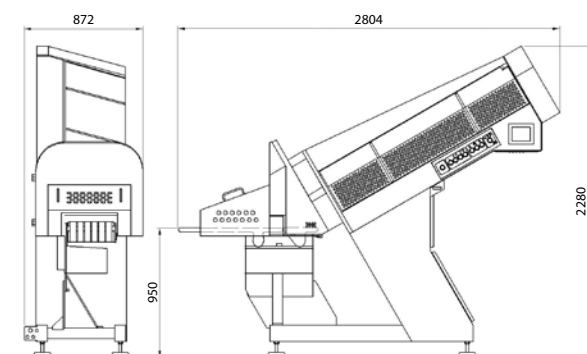
Długości produktu: do 1000mm

Wielkość otworu:

135mm (w.) x 240mm (sz.) i 150mm (śr.)

Waga netto: 750 Kg

AEW Delford Systems posiada certyfikat CE.



RETURN ON INNOVATION

marel
food systems