

PolySlicer 3000

Corte a alta velocidad de carnes cocinadas, productos y quesos curados naturales.



Principales características y beneficios

- Sistema de cuchilla orbital de motor doble que permite el manejo de una amplia variedad de tipos y presentaciones de productos.
- Sistema alternativo de cuchilla involuta disponible para altas velocidades, gran volumen de producción.
- Alimentación continua o mediante pinza.
- Transportadores dobles de salto para asegurar una excelente presentación de los formatos escalonados, apilados o de corte fino.
- Fácil de usar, el panel del operador de pantalla táctil permite un funcionamiento rápido y sencillo.



PolySlicer 3000

PolySlicer 3000 de AEW Delford Systems es extremadamente flexible y se adapta para obtener una amplia gama de opciones de corte para alimentos cocinados, productos y quesos naturales curados. Como cortadora con alimentación mediante pinzas, ofrece un excelente control de los productos más difíciles. Para los productos con una forma regular, **PolySlicer 3000** está disponible con alimentación continua. La versión orbital tiene motores dobles con relación ajustable, y ofrece velocidades de hasta 600 rpm. Existe una opción de cuchilla involuta para velocidades de hasta 1500 rpm. Las bandas de alimentación del producto y los transportadores de salto dobles aseguran un fácil funcionamiento y una excelente presentación del producto, ya sea en escalonado, apilado o en corte fino. **PolySlicer 3000** ha sido diseñada y construida para que sea necesario un bajo mantenimiento, y se asegure la máxima higiene y un alto nivel de fiabilidad.

Sistemas integrados.

PolySlicer 3000 puede funcionar como máquina autónoma o puede integrarse con una gama de líneas de producción manuales, fijas o de peso aleatorio. Para más información, visite: www.aewdelford.com

Principales características y beneficios (sigue)

- Puede elegirse la alimentación por impulsos para la producción de filetes o gruesas lonchas de productos blandos.
- Rápido y completo diagnóstico de los fallos.
- Memorias de programación para 100 productos que permite un rápido cambio de producto.
- Las partes en contacto con los productos se quitan fácilmente, para asegurar una limpieza rápida y profunda.
- El cargador de producto estándar minimiza el tiempo de recarga.
- Retroalimentación de comprobación del peso estándar para un corte con un peso fijo y preciso.
- Apilador opcional para un preciso apilado a altura.
- Opción de separador de lonchas.

Información técnica

Velocidad: 600 rev/min orbital
1500 rev/min involuta

Grosor de la loncha: 0,3-10 mm

Alimentación del producto: Con pinza o continua

Presentación del producto: Escalonado, apilado, corte fino

Cuchilla: Opción involuta y orbital

Programas de producto: 100

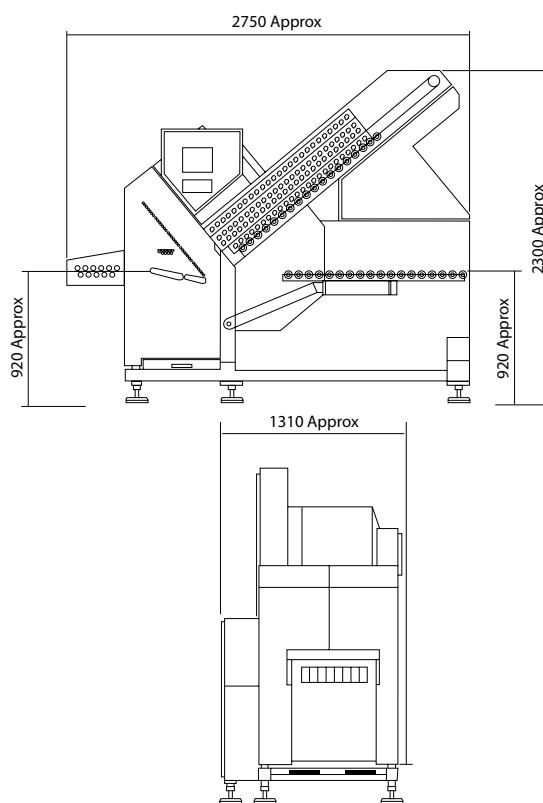
Transportador de salto: Doble, totalmente ajustable, correa de fijación

Suministro eléctrico:
380-460V ± 10% 50/60Hz trifásico + PE @ 11 kVA

Suministro de aire: 1 l/min @ 5 bar

Peso neto: 1100Kg

All AEW Delford Systems machines carry CE certification.



RETURN ON INNOVATION

marel
food systems