

PolySlicer 3000

Macchina affettatrice a velocità elevata per carni cotte, prodotti naturali stagionati e formaggi.



Caratteristiche e vantaggi principali

- Il sistema a lama orbitale con due motori permette di gestire una vasta gamma di tipologie di prodotti e situazioni.
- In alternativa, è disponibile un sistema a lama involuta ad alta velocità per elevati volumi di produzione.
- Versione a pinze o ad avanzamento continuo.
- I doppi trasportatori a scatto assicurano un'eccellente presentazione di formati scalati, impilati o accostati.
- Il pannello di comando tattile, di facile utilizzo, assicura un funzionamento semplice e rapido.



PolySlicer 3000

PolySlicer 3000 di AEW Delford Systems è estremamente flessibile e si adatta ad una vasta gamma di esigenze di taglio, per carni cotte, formaggi e prodotti stagionati naturali. Nella versione a pinze, permette una gestione ottimale anche dei prodotti più difficili. Per prodotti di forma regolare, **PolySlicer 3000** è disponibile nella versione ad avanzamento continuo. La versione orbitale è dotata di due motori con rapporto regolabile, per velocità fino a 600 giri/min. La versione a lame involute permette velocità fino a 1500 giri/min. Le guide di avanzamento e i doppi trasportatori a scatto assicurano un funzionamento regolare e l'ottimale presentazione di prodotti impilati, scalati e di formato sottile. **PolySlicer 3000** è stata progettata per consentire una manutenzione minima, il massimo igiene ed un'elevata affidabilità.

Sistemi integrati

PolySlicer 3000 è utilizzabile in versione stand-alone o può essere abbinata ad una vasta gamma di linee di produzione per pesi fissi, regolabili manualmente o casuali.

Per maggiori informazioni visitare il sito: www.aewdelford.com

Caratteristiche e vantaggi principali (cont.)

- L'avanzamento ad impulsi è idoneo tanto alla produzione di fette di carne spessa quanto di fettine di prodotti morbidi.
- Diagnostica anomalie rapida e completa.
- 100 programmi memorizzabili permettono di modificare rapidamente le tipologie di produzione.
- Le parti a contatto con il prodotto si smontano facilmente consentendo una pulizia rapida ed accurata.
- L'autocaricatore standard riduce al minimo i tempi di ricarica.
- La selezionatrice ponderale standard offre un'accurata indicazione delle porzioni a peso fisso.
- Soluzione con impilatore per pile elevate di precisione.
- Soluzione con interleaver.

Dati tecnici

Velocità: 600 giri/min (versione orbitale)
1500 giri/min (versione evolvente)

Spessore fette: 0,3–10 mm

Avanzamento prodotto: Mediante pinze o continuo

Presentazione: Confezioni scalate, impilate, formati sottili

Lama: Involuta e orbitale

Programmi: 100

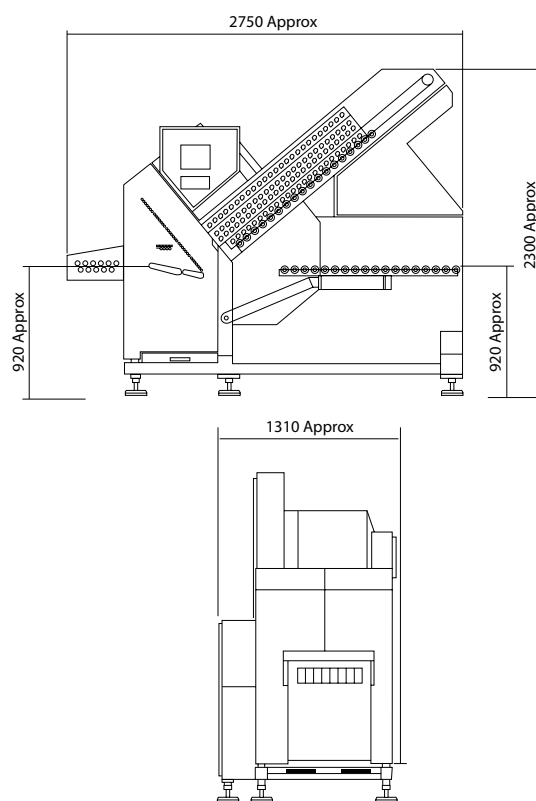
Trasportatore a scatto: Doppio nastro completamente regolabile

Alimentazione elettrica:
380–460V ± 10% 50/60Hz 3fase + PE @ 11 kVA

Alimentazione aria: 1 l/min @ 5 bar

Peso netto: 1100Kg

Tutte le macchine AEW Delford Systems sono certificate CE.



RETURN ON INNOVATION

marel
food systems