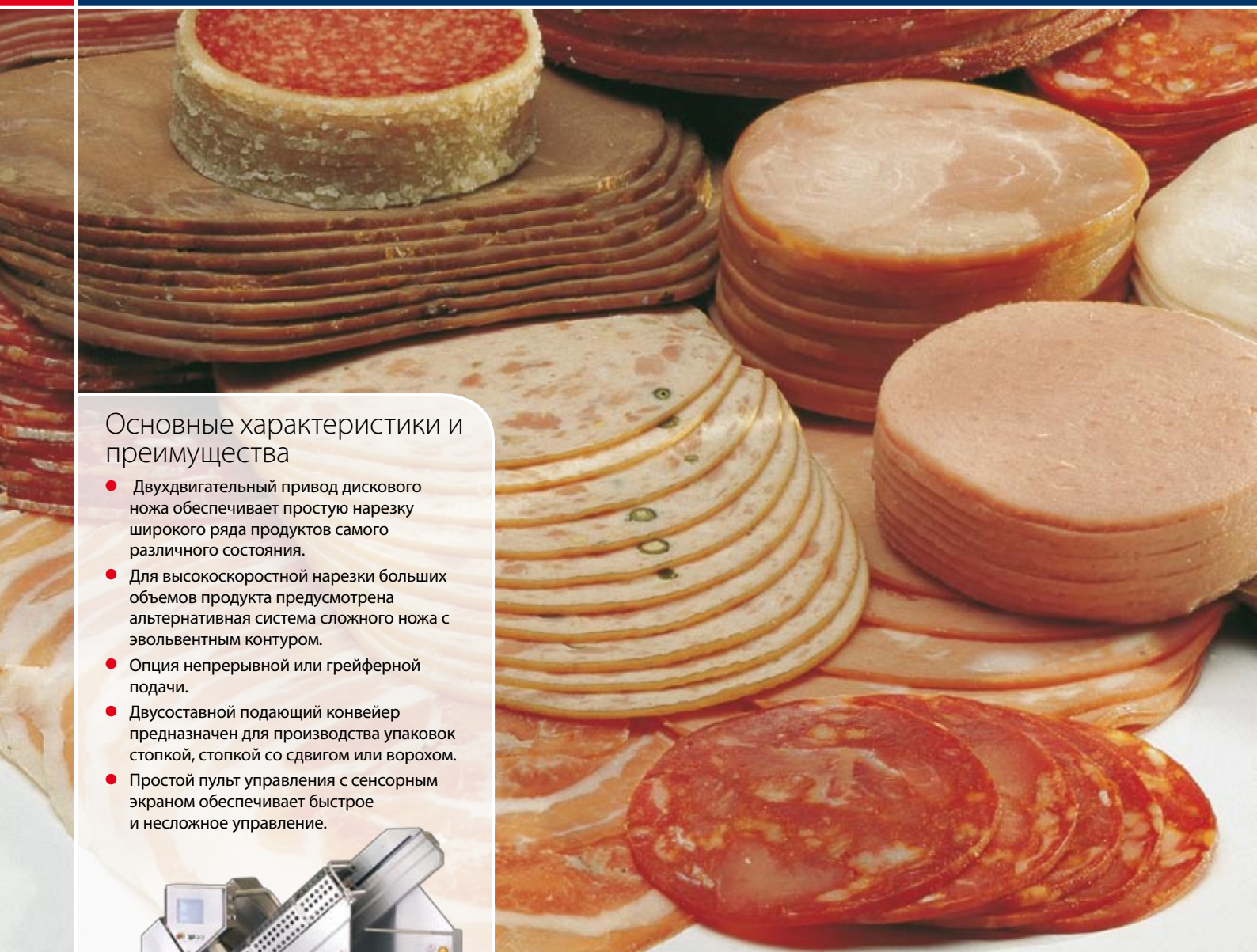


PolySlicer 3000

Слайсер для колбас и ветчины, натуральных продуктов после технологической обработки и сыров.



Основные характеристики и преимущества

- Двухдвигательный привод дискового ножа обеспечивает простую нарезку широкого ряда продуктов самого различного состояния.
- Для высокоскоростной нарезки больших объемов продукта предусмотрена альтернативная система сложного ножа с эвольвентным контуром.
- Опция непрерывной или грейферной подачи.
- Двухсекционный подающий конвейер предназначен для производства упаковок стопкой, стопкой со сдвигом или ворохом.
- Простой пульт управления с сенсорным экраном обеспечивает быстрое и несложное управление.



PolySlicer 3000

Универсальность установки **PolySlicer 3000** производства компании AEW Delford Systems позволяет легко адаптировать её для нарезки широкого ряда продуктов, включая нарезку колбас и ветчины, натуральных продуктов после технологической обработки и сыров. Оборудованный грейферной подачей, этот слайсер великолепно справляется с разделкой сложных продуктов.

Для нарезки продуктов правильной формы на установке PolySlicer 3000 предусмотрена непрерывная подача.

Установка с дисковым ножом оборудована двухдвигательным приводом с регулируемым передаточным числом, обеспечивающим скорость вращения до 600 об/мин. Для высокоскоростной нарезки, где скорость вращения составляет до 1500 об/мин., предлагается опция со сложным ножом с эвольвентным контуром.

Входной транспортёр и двусоставной конвейер обеспечивают ровный ход и отличный вид продукта в упаковке стопкой, стопкой со сдвигом или ворохом.

Разработка и конструкция установки **PolySlicer 3000** обеспечивает её высокую надёжность, максимальное соответствие санитарным нормам и низкие эксплуатационные расходы.

Комплексные системы

Установка **PolySlicer 3000** может использоваться как в качестве отдельной машины, так и в комплексе с производственными линиями с функциями ручной, фиксированной или произвольной настройки по весу.

За дополнительной информацией рекомендуется обращаться по адресу: www.aewdelford.com

Основные характеристики и преимущества (продолжение)

- Для нарезки мягкого продукта толстыми порционными ломтями предусмотрена подача в импульсном режиме.
- Быстрая и полная диагностика неисправностей или отказов.
- Программируемая память, запоминающая до 100 типов продукта, обеспечивает быструю смену настроек для продуктового ряда.
- Быстрый демонтаж и простая чистка соприкасающихся с продуктом частей.
- Стандартный загрузочный автомат обеспечивает минимальное время перезагрузки.
- Стандартный контрольно-весовой автомат для порционного продукта заданного веса.
- Опция формирования высоты упаковки для упаковок стопкой.
- Опция прокладки бумагой или пленкой между ломтиками.

Техническая информация

Скорость: 600 об/мин. для дискового ножа и
1500 об/мин. для сложного ножа с эвольвентным контуром

Толщина ломтя: 0.3–10 mm

Подача продукта: грейферная или непрерывная

Вид упаковки: стопкой, стопкой со сдвигом или ворохом

Нож: с эвольвентным контуром или дисковый

Программируемая память: 100 типов продукта

Подающий конвейер: двойного типа, регулируемый, ленточный

Электропитание:

80–460В ± 10% 50/60Гц 3 фазы + нейтраль @ 11 кВ-А

Подача воздуха: 1 л/мин @ 5 бар

Нетто: 1100 кг

Все машины компании AEW Delford Systems прошли сертификацию EC.

