

PolySlicer 3000 Vision

Szybkoobrotowe urządzenie do krajania gotowanego mięsa, produktów naturalnie dojrzewających i sera



Podstawowe cechy i zalety

- Zaawansowany system Vision zapewnia dużą dokładność ważenia i ograniczenie ilości odpadów*.
- Do różnych formatów: proste i skośne stopy, luźne ścinki i steki.
- Opcjonalne ostrze orbitalne (wersja z podwójnym silnikiem) umożliwia cięcie różnych rodzajów produktów w różnym stanie.
- Alternatywny system z ostrzem ewolwentowym, zapewniający wysoką prędkość i dużą wydajność produkcji.
- Dotykowy Panel sterujący. Złożono wnioski patentowe dla urządzenia.

*Patents applied for



PolySlicer 3000 Vision

Zaawansowany system wizyjno-laserowy, zastosowany w urządzeniu **PolySlicer 3000 Vision**, precyzyjnie śledzi kontury ciętej powierzchni i wykrywa każdą zmianę składu produktu, niezależnie od stopnia nieregularności kształtu. Przy ostrzu mierzone są takie cechy produktu jak dziury w serze, puste przestrzenie w szynce,



tłuszcz a nawet proporcja pomiędzy chudym i tłustym mięsem - pomiary odbywają się plaster po plasterze. Oznacza to dużą dokładność ważenia, niewielką ilość odpadów, dokładną klasyfikację, wysoką jakość finalnego produktu oraz znakomity wygląd - przy minimalnej interwencji pracowników. Uchwyty krajalnicy **PolySlicer 3000 Vision** umożliwiają precyzyjne ułożenie, nawet w przypadku trudnych produktów. W przypadku produktu o stałym lub regularnym kształcie można

skorzystać z podajnicy ciągłej. Prowadnice podające oraz podwójne transportery skokowe zapewniają płynną pracę oraz sprawne cięcie produktów w stosy, na plastry lub ścinki. W przypadku schłodzonych produktów gotowych do przetwarzania, np. schabu lub wołowiny bez kości **PolySlicer 3000 Vision** umożliwia uzyskanie pociętych produktów gotowych do zapakowania w tacki, ręcznie lub automatycznie, przy pomocy IPL Robot. **PolySlicer 3000 Vision** został zaprojektowany i wyprodukowany tak, aby zapewniał najwyższy stopień higieny i dużą niezawodność przy minimalnej konserwacji.

Systemy zintegrowane

PolySlicer 3000 Vision może działać jako urządzenie automatyczne lub zintegrowane z ręcznymi i automatycznymi liniami produkcyjnymi. Dalsze informacje są dostępne pod adresem: www.aewdelford.com

Podstawowe cechy i zalety (ciąg dalszy)

- Pamięć na 100 programów umożliwia szybką zmianę produkcji.
- Łatwy w użyciu, przyjazny dla operatora panel sterujący umożliwia szybką i łatwą obsługę.
- Opcja podawania ciągłego lub zastosowania chwytaków.
- Łatwy demontaż części stykających się z produktem, umożliwiający szybkie i dokładnie czyszczenie.
- Standardowe, automatyczne urządzenie ładujące skraca czas załadunku (tylko modele z podawaniem przy pomocy chwytaków).
- Uzyskiwanie informacji z kontroli wagi - ograniczenie odpadów.
- Możliwość połączenia z systemem sterowania produkcją Marel Food Systems Innova.

Dane techniczne

Prędkość: 600 obr./min ostrze orbitalne
1500 obr./min (wklęsłe)

Grubość cięcia: 0.3–10 mm

Podawanie produktu: Chwytnak lub podawanie ciągłe

Forma pakowania: stosy skośne, proste, luźne ścinki

Ostrze: ewolwentowe i orbitalne

Liczba programów produktu: 100

Przenośnik skokowy: podwójny, całkowicie regulowany

Zasilanie: 380–460V
± 10% 50/60Hz 3 fazy + ochronne uziemienie 11 kVA

Zasilanie pneumatyczne: 20 l/min. 5 bar

Waga netto: 1100 Kg

Wszystkie systemy AEW Delford posiadają certyfikat CE.

