

PolySlicer 3000 Vision

Hochgeschwindigkeitsschneiden von Fleischwaren, geräucherten Produkten und Käse



Eigenschaften und Vorteile

- Hochentwickeltes Vision-System für hohe Schnittgenauigkeit und wenig Give-away*
- Breite Auswahl der Produktpräsentation einschließlich gestapelter, geschindelter und gefächerter Produkte sowie Steaks
- Kreismessersystem mit zwei Motoren zum Verarbeiten verschiedener Produkte
Alternatives Sichelmesser für Hochgeschwindigkeits-Massenproduktion erhältlich
- Touchscreen-Bedienfeld

*Patente angemeldet



PolySlicer 3000 Vision

Das hochentwickelte Vision- und Lasersystem vom **PolySlicer 3000 Vision** erkennt den Umriss der Schneidefläche, so dass praktisch jede Veränderung der Produktzusammensetzung - egal wie unregelmäßig - festgestellt wird. Löcher im Käse, Leere im Schinken, Fettstellen und sogar Magerfleisch/Fett-Verhältnisse werden sorgfältig und genau Scheibe



für Scheibe am Messer gemessen. Dieses führt zu einer hohen Gewichtsgenauigkeit, gleich bleibend guter Sortierung, hoher Leistung, minimalem Give-away und ausgezeichneter Produktpräsentation bei minimalem manuellem Eingreifen. Als Schneidemaschine mit Greiferzufuhr bietet der **PolySlicer 3000 Vision** ausgezeichnete Kontrolle beim Schneiden von schwierigen Produkten. Für ein gleich bleibendes oder gleichmäßig geformtes Produkt ist die Maschine auch mit Dauerzuführung erhältlich. Das Variierband gewährleistet einen reibungslosen Betrieb und gut gestapelte, geschindelte und gefaltete Produktpräsentationen. Für Case-ready-Anwendungen von gekühltem frischem Produkt wie z.B. knochenloser Schweinelende oder Rindfleisch, erzeugt der **PolySlicer 3000 Vision** geschindelte Gruppen, die entweder manuell verpackt oder automatisch mit unserem IPL-Robot in Schalen abgelegt werden können. Der **PolySlicer 3000 Vision** ist ausgesprochen wartungsarm, leicht zu reinigen und zuverlässig.

Integrierte Systeme

PolySlicer 3000 Vision kann als Einzelgerät oder in eine komplette Produktionslinie integriert werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf: www.aewdelford.com

Weitere Eigenschaften und Vorteile

- 100 Produktprogrammspeicher für schnellen Produktwechsel
- Einfaches benutzerfreundliches Bedienfeld für schnelle und einfache Handhabung
- Wählbar mit Greiferhalterung oder Dauerzufuhr
- Einfach zu wechselnde Teile für schnelle und gründliche Reinigung
- Automatischer Produkthalter minimiert die Nachlegezeit (nur bei Greiferhaltung)
- Checkweigher-Rückmeldung zur Kontrolle von Falscheingabe
- Kann mit dem Marel Food Systems Innova Produktionssteuerungssystem verknüpft werden.

Technische Informationen

Drehzahl: 600 U/Min Kreismesser, 1500 U/Min Sichelmesser

Scheibendicke: 0,3–10 mm

Produktzufuhr: Greiferhalterung oder Dauerzufuhr

Produktpräsentation: geschindelnd, gestapelt, gehobelt

Messer: Sichel- oder Kreismesser

Produktprogramme: 100

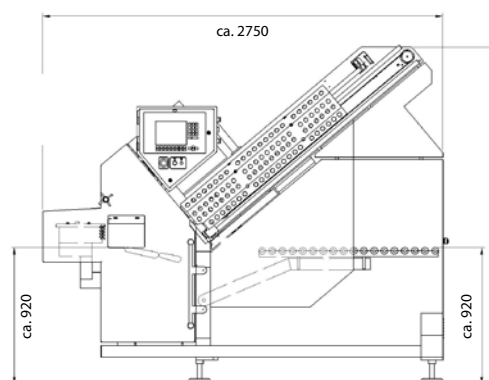
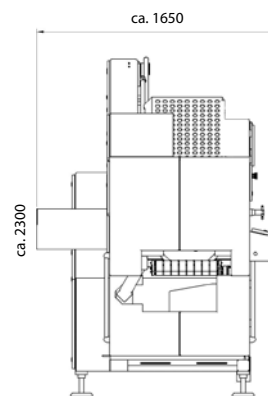
Variierband: voll einstellbar

Stromversorgung: 380 – 460 V
50/60 Hz, 3 Phasen + PE bei 11 kVA

Druckluftversorgung: 350 l/min bei 5 Bar

Leergewicht: 1100 kg

Alle Maschinen von AEW Delford Systems sind CE-zertifiziert.



ENTHÄLT LASER DER KLASSE 3B

RETURN ON INNOVATION

marel
food systems