

ScanCut 225 PortionCutter

Portioncutting - taget til det ultimative niveau



**HØJERE
HASTIGHED
UOVERTRUFFEN
PRÆCISION
STØRRE UDBYTTTE**

Med skærefrekvenser på op til 2 gange 2.170 slag pr. minut er den nye ScanCut 225 PortionCutter den ultimative, high-speed skæremaskine til produktion af præcise fastvægtsportioner af fersk fisk, fjerkræ og kød - samt til optimering af kapacitet og udbytte.



DEN ÆGTE PORTIONCUTTER

ScanCut 225s høje hastighed og ekstreme præcision er et resultat af et komplekst system som er blevet optimeret og trimmet til perfektion.

Superior Portioncutting

Den nye ScanCut 225 PortionCutter er den ultimative, high-speed portioncutter til opskæring af fersk fisk, fjerkræ og kødprodukter. ScanCut opskærer produkterne til portioner med præcis fastvægt og bidrager til at reducere spild og opretholde en høj udbytteprocent. Den er designet til opskæring af både fjerkræ, kød og fisk og kan nemt integreres i en eksisterende produktionslinje.

Den "ægte" portioncutter

Den første portioncutter blev oprindeligt udviklet af firmaet Norfo, senere Scanvaegt, hvor udviklerne af den nye ScanCut 225 fik deres tekniske erfaring og indsigt. Siden da har udviklerne fastholdt deres markedsledende position som producent af den verdenskendte portioncutter, som vi kender i dag.

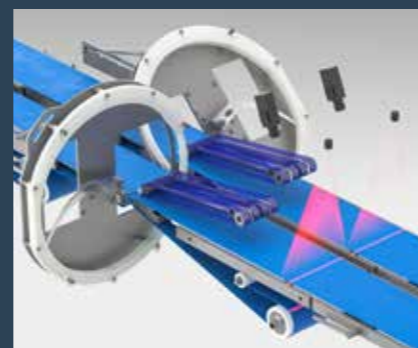
Avanceret teknologi resulterer i uovertruffen præcision

ScanCut 225's høje hastighed og ekstreme præcision er et resultat af et komplekst system, der er blevet trimmet til perfektion. Vores erfarne udviklere har skabt den ultimative maskine ved at kombinere det bedste fra alle nye teknologier og maksimeret ydeevnen.

ScanCut 225 anvender et 250Hz kamera med høj opløsning, avanceret servoteknologi, præcist lasersystem og det avancerede softwaresystem til beregning af produktets massefylde og konvertering af produktdata til skærespecifikationer – det gør det muligt at klare opskæringen med hidtil usete hastigheder og præcision.



Præcist kamera-laser skannings-system



Avanceret teknologi optimerer udbyttet



Sandsynligvis den hurtigste portioncutter..

Med skærefrekvenser på op til 2 gange 2.170 slag pr. minut er den nye ScanCut 225 PortionCutter den ultimative portioncutter til opskæring af præcise, fastvægtsportioner af fersk fisk, fjerkræ og kød – som samtidig minimerer give-away og maksimerer udbytte og overskud.

Adskillige applikationer

ScanCut 225 har en bred vifte af softwareapplikationer, der er skræddersyet til at opskære fisk, fjerkræ eller kød på den mest optimale måde. Den oftest anvendte applikation er optimeringssoftwaren, som sikrer højt udbytte ved at justere skæremønstret til det enkelte produkts individuelle størrelse. Når produktet er blevet scannet, beregner computeren øjeblikkeligt, hvordan produktet skal skæres og maskinen begynder at skære produktet i portioner, som alle overholder specifikationerne helt præcist.

Brugervenlige betjeningsfunktioner

ScanCut 225 styres af en intelligent multi-controller med en brugervenlig, 15,6" MMI-touch screen. Her kan produktionspersonalet nemt betjene og tilpasse de forprogrammerede applikationer ved blot at indtaste værdierne og specifikationerne for det givne slutprodukt. Alle programmer kan gemmes i databasen, klar til brug, så der nemt skiftes mellem applikationer med blot ét klik.

Intelligent knivdesign

Kniven er monteret i en knivring, der roterer 360 grader under produktion. På skærepunktet er der imellem de to bånd et smalt mellemrum, hvor kniven passerer igennem. Dette mellemrum justeres, afhængig af knivens skærevinkel.

Kniven skærer med utrolig høj hastighed, hvilket medfører minimal indvirkning på produktet. Desuden er kniven, som er fremstillet af hærdet stål, ekstremt tynd og let bøjet, hvilket forhindrer produktet i at glide på båndet – det sikrer rene skæreflader.



Brugervenlig 15,6" MMI touch-screen



Intelligent kniv design

Rent 45° snit



Uovertruffen kapacitet

Den ekstremt høje skærefrekvens på op til 2.170 slag pr. bane pr. minut opnås af det finjusterede system, der består af et 250Hz kamera med høj-opløsning, de mest præcise servostyringer og hurtigste processorer. Dette - kombineret med den avancerede software, der er udviklet af et erfarent team af softwareudviklere - resulterer i en hidtil uset grad af opskæringspræcision og hastighed. Det reducerer give-away og optimerer udbyttet betydeligt.

1 Minimalt skæretab

Det er svært at skære ferske produkter uden spild, men ScanCuts design har reduceret det til et absolut minimum. Kombinationen af venderullens lille diameter, det smalle mellemrum mellem de to bånd, den 1½ mm tynde kniv og den høje skærehastighed reducerer skæretabet betydeligt og forhindrer samtidig ophobning af rester i maskinen.

2 Maksimal produktkontrol

Præcis opskæring af friske produkter ved høje hastigheder forudsætter, at produktet holdes fast og stabilt, når kniven rammer. Dette er muligt med produktholderne på ScanCut 225, som har et helt nyt design, der giver maksimal kontrol over produkterne.

Produktholderne fastholder ikke kun produkterne - de fører dem også fremad med en hastighed, der er synkroniseret med transportbåndets og knivens hastighed. Produkterne fastholdes uden at trykke dem ud af form, da dette vil ødelægge forudsætningen for computerberegningerne. Dette sikrer den højeste præcision og opskæringskvalitet.

3 Fleksible skærevinkler

Knivringen på ScanCut har et innovativt design, der giver mulighed for nem og hurtig justering af skærevinklen. Knivringen kan justeres i op til fire variable vinkler - f.eks. 45, 60, 75 og 90 grader. Disse vinkler kan foruddefineres, hvilket eliminerer enhver yderligere manuel justering af knivringen. Denne funktion sikrer, at kniven altid er indstillet i den nøjagtige vinkel og gør det nemt og hurtigt at ændre vinklen ved omstilling fra et produkt til et andet.

På ScanCut 225D med dobbelte baner kan de to knivringe indstilles individuelt - f.eks. kan den ene have en vinkel på 45°, mens den anden har 90°. Dette gør det muligt at køre forskellige skæreprøfer på samme tid.

4 Automatisk båndjustering

På skæringspunktet er der et lille mellemrum mellem de to transportbånd, hvor kniven passerer igennem. Ved ændring af knivens vinkel skal afstanden mellem båndene justeres ift. den nye knivvinkel. Dette gøres halvautomatisk af ScanCut 225, hvilket eliminerer behovet for manuel indstilling og sikrer korrekt afstand mellem båndene.

5 Robust, hygiejnisk design

ScanCut 225 har et meget robust, men enkelt design med glatte overflader, hvilket forhindrer rester i at sætte sig i maskinen. De stærke servomotorer er placeret i hermetisk forseglede kabinetter i et IP65-miljø. Motoren er vandkølet, hvilket eliminerer behovet for uhygiejniske luftkølerør inde i maskinen.

Alle metaloverflader med direkte/indirekte kontakt med produkterne er fremstillet i rustfrit stål AISI 303/304. Alle plastdele er godkendt til fødevarekontakt.

6 ScanCut 225 kan også udstyres med specielle ben med et særligt hygiejnisk design. Den "ydre" del af disse ben har en helt glat overflade uden skruegevind, hvilket forhindrer restprodukter i at klæbe fast.

7 Effektiv rengøring

Det er meget nemt at klargøre ScanCut 225 til rengøring, da hele kabinettet er tophængslet og kan vippes opad, hvilket giver fri adgang til den indvendige del af maskinen. Transportbåndets åbne konstruktion giver fuld adgang, alle bånd og knive kan let fjernes og transportpladerne under båndet kan vippes op i lodret stilling.

8 Dette giver total adgang til maskinens indre, som kan spules grundigt. Designet bevirker effektivt, at alt vand og rester drænes ned til bunden af maskinen og ud gennem et hul, ned på gulvet eller i et afløb.

9 Pladsbesparende, fleksibelt design

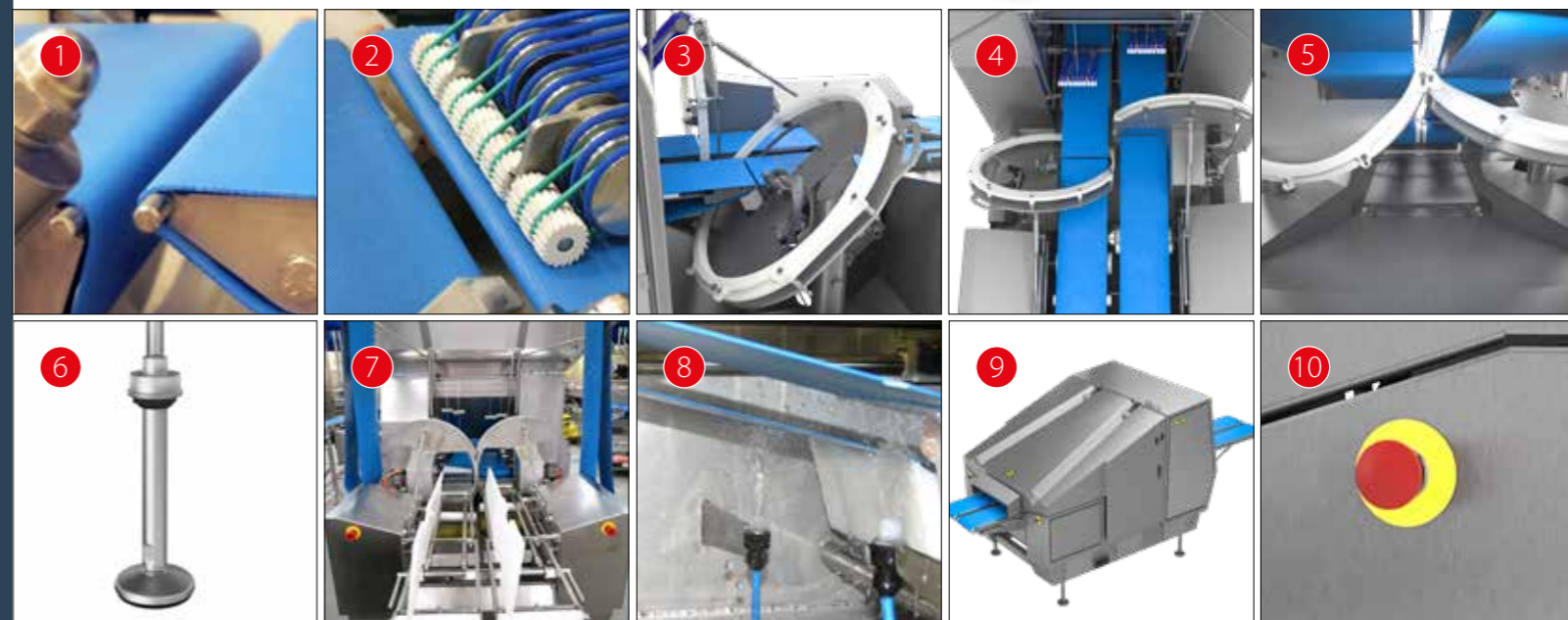
ScanCut 225 optager kun lidt plads. Portioncutteren har et kompakt design og et lille footprint på kun 1.900 x 1.380 mm ekskl. indfødebånd. Dette - kombineret med den fleksible tilpasning af produktionshøjde såvel som indfødningshøjde - giver nem integration i eksisterende produktionslinjer.

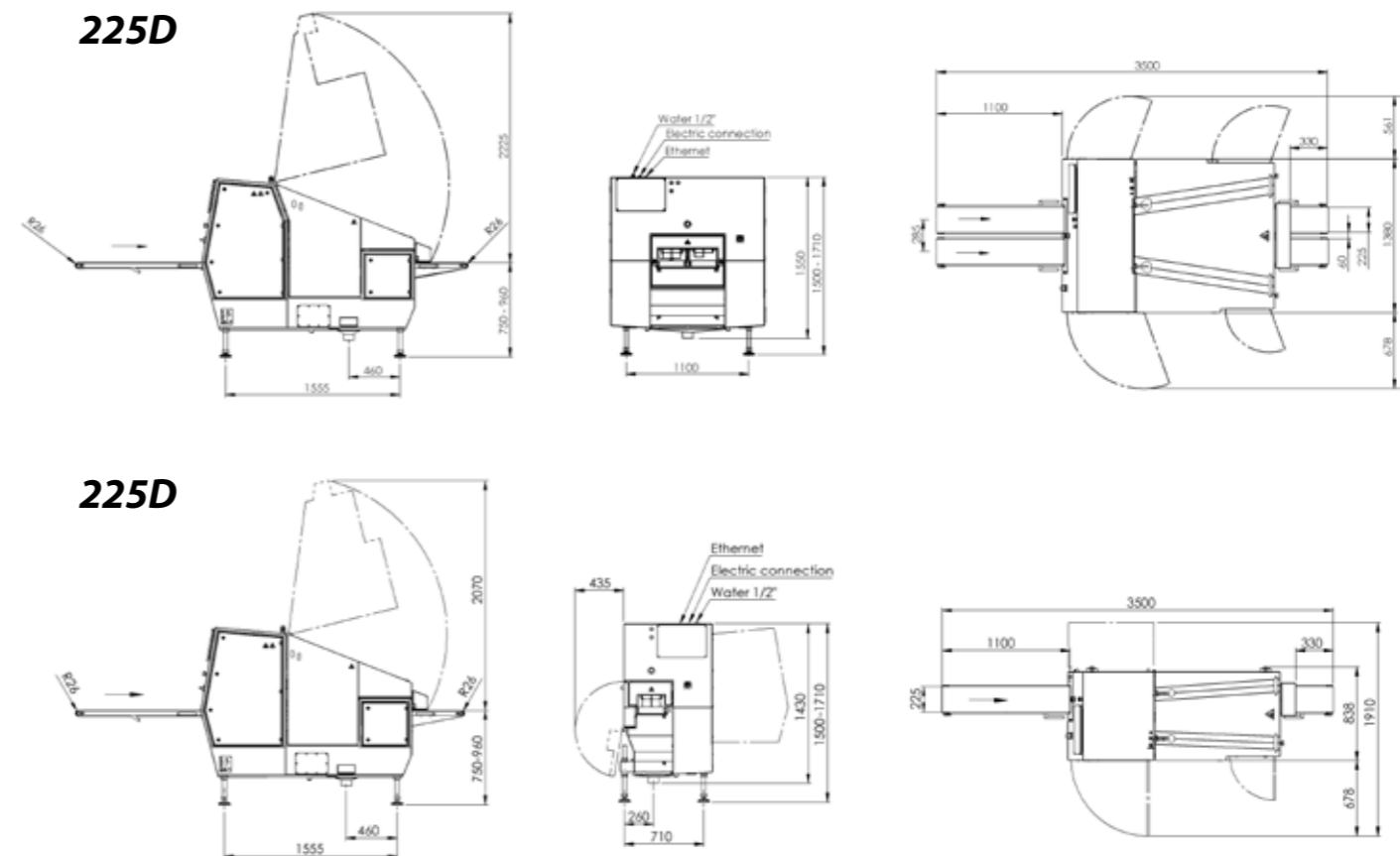
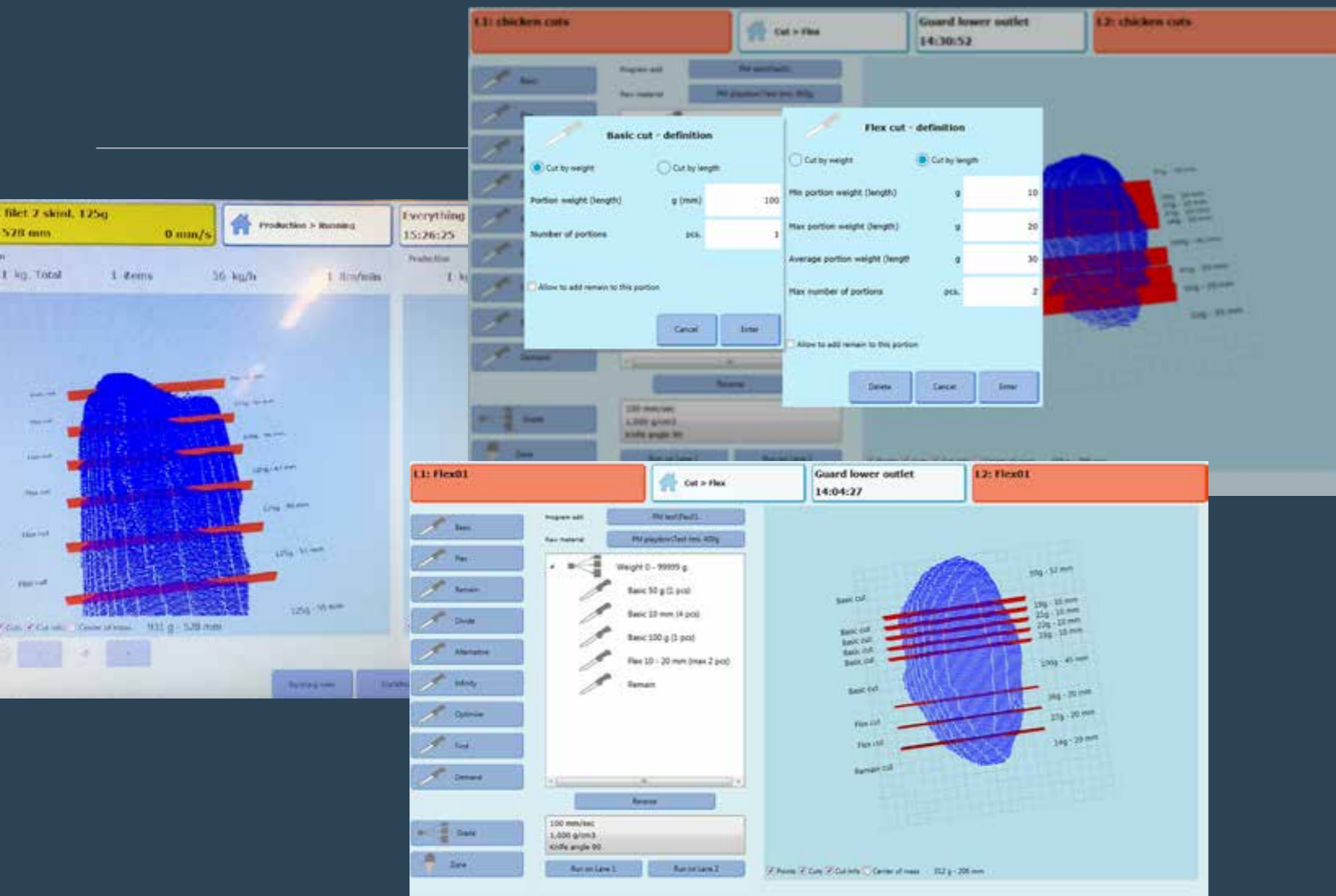
10 Sikkerheden som førsteprioritet

Under opskæringsprocessen er der ingen adgang til knivene - maskinen lukker ned og stopper straks, hvis den åbnes. Tre stopknapper er placeret på let tilgængelige steder på begge sider af maskinen til brug i nødstilfælde.

UOVERTRUFNE EGENSKABER

Den nye ScanCut 225 PortionCutter er den optimale løsning til automatisk præcisionsopskæring af fersk kød, fisk og fjerkræ.





Brugervenlig MMI

ScanCut 225 betjenes via den store 15,6", brugervenlige MMI-multi touch-screen, som på enkelt måde guider operatøren gennem sekvenserne. Det er meget let at opsætte nye - eller ændre eksisterende - applikationer; operatøren guides igennem alle sekvenser og skal blot indtaste værdier og specifikationer i de viste felter for det nye produkt.

Når en applikation opsættes med et nyt produkt, omregnes de indtastede specifikationer og vises i et 3D-preview af det aktuelle produkt med angivelse af udbyttet af produktet med det valgte skæremønster.

Systemet har også en simuleringsfunktion, som - baseret på tidligere historiske produktionsdata - hjælper operatøren med at indstille det optimale skæremønster.

ScanCut 225 genererer automatisk et bibliotek med alle produkt-applikationer, der lagres i databasen - det gør det nemt at skifte fra en applikation til en anden

Kvalitetskontrol med feedback

ScanCut 225 kan udstyres med et kvalitetskontrolsystem, der sikrer korrekt kalibrering og justering af produktets massefylde, baseret på standardafvigelse og gennemsnitsvægt.

Kvalitetsstyringssystemet, bestående af Scanvægt 1205/SV10C-bænkvejgt og PlusFlex PM-softwaren, registrerer og dokumenterer vægten af et opskåret produkt, der er udtaget til stikprøvekontrol. Derefter kan ScanCut 225 anvendes til at justere produktets massefylde, baseret på den faktiske produktvægt sammenlignet med målvægten.



Tekniske specifikationer

| | |
|--------------------------------|---|
| MMI-operatørskærm | 15,6", multi touch widescreen 16/9 |
| Konstruktion | Rustfrit stål AISI 303/304 |
| Modelversioner | ScanCut 225D: Dobbelt bane ScanCut 225D: Enkelt bane |
| Maks. skærefrekvens - pr. bane | 2.170 slag/min. |
| Maks. båndhastighed | 700 mm/sek |
| Temperatur-område | 0-20° C |
| Produktmål | |
| Maks. produktlængde | Op til 830 mm |
| Maks. produkthøjde | 80 mm |
| Dimensioner | |
| Bånd-/produktionshøjde | 750-950 mm |
| Båndbredde: | 225 mm |
| Fødebånd - standardlængde | 1.100 mm |
| Mål L x B x H: | 3.500 x 1.380 x 1.600 mm |
| Vægt | Dobbelt bane 930 kg - Enkelt bane 730 kg |
| Forsyning | |
| Strømtilslutning | 3*380-480V+PE 3*16A |
| Vandtilslutning | 1/4" |

Markedsledende leverandør

Scanvaegt Systems A/S er en dansk-ejet virksomhed, der blev etableret i 1932. Vi udvikler, producerer og forhandler vejesystemer, etiketteringsløsninger og inspektionsudstyr samt tilhørende IT-systemer og sporingsløsninger.

Scanvaegt Systems A/S beskæftiger ca. 200 medarbejdere og har hovedkontor beliggende i Århus, salgs- og servicenet i Danmark, datterselskaber i Norge, Sverige, Tyskland og Polen samt forhandlere i en række andre lande.

Den komplette samarbejdspartner

Service og support er vigtige faktorer i enhver fremstillingsvirksomhed og nøgleord for os. Derfor stiller vi omfattende service- og support-ydelser i form af forebyggende vedligeholdelsesaftaler, uddannelse og instruktion, installation, reservedele, hotline support, software service og verifikation, til rådighed for vores kunder i hele landet.

