

PRESENTING THE MASTER MEAT MACHINE:

SC300 Portion Cutter

ScanCut SC300 er en ny high-speed Portion Cutter, som er designet specifikt til opskæring af ferske, benfri kødprodukter i portioner med præcis fastvægt og/eller fast længde. Portion cutterens store præcision reducerer give-away og skæretab, hvilket sikrer et højt udbytte.



**VERDENS-
PREMIERE**



Stærke funktioner

- Præcise portioner med 3D laserscanning
- Reduceret skærespild
- Ensartet skærekvalitet
- Større udbytte
- Høj hastighed og produktivitet
- Op til 1.500 slag/min.
- Høj hygiejnestandard
- Brugervenlig, visuel betjening
- Maximal produktkontrol

Optimerer opskæringen – øger udbyttet

ScanCut SC 300 har et design, som let håndterer og skærer såvel store kødprodukter – f.eks. ribeye, tyndsteg, mørbrad, svinekam, svinenakke – som hele, runde fisk som hele laks.

Vha. 3D-scanning skærer portion cutteren helt nøjagtige portioner med fastvægt og/eller længde – det øger udbyttet af produktet og reducerer skæretab.

Øger udbyttet

SC300 har ikke bare ét, men tre high-resolution kameraer, som laser-scanner produktet og genererer et komplet 3D-billede af produktets dimensioner. Baseret på denne scanning kalkulerer software-systemet det mest optimale skæremønster, som giver det højeste udbytte af det individuelle produkt.

High-speed og høj produktivitet

ScanCut SC300 har en skærefrekvens på op til 1.500 slag pr. minut – det gør maskinen istand til at klare opskæringen med hidtil uset høj hastighed. Det forbedrer såvel produktivitet og produktionsmængde i proceslinien.

Opretholder høj hygiejnestandard

Det robuste design med glatte overflader forhindrer produktrester i at sidde fast i maskinen. Den åbne konstruktion med tophængslet kabinet giver let adgang fra begge sider af maskinen for grundig rengøring, hvilket sikrer høj hygiejnestandard.

Brugervenlig betjening

Den store 15,6", brugervenlige MMI touch screen guider operatøren igennem alle sekvenser. Ved opsætning af en ny applikation, viser MMI et 3D-preview af produktet med angivelse af udbyttet med det valgte skæremønster. Systemet har også en simuleringsfunktion, som hjælper operatøren med at indstille det mest optimale skæremønster.

Ensartet, høj skærekvalitet

Det er let at justere kniven i de fem faste skærevinkler - 90°, 75°, 60°, 52° and 45° - så man undgår besværlig manuel justering. Kniven placeres fast i den helt nøjagtige vinkel, hvilket – sammen med det solide 2 mm knivblad – sikrer ensartet skærekvalitet.

Maximal produktkontrol

Produktholderne har et innovativt design, som holder produktet fast og stabilt, når kniven rammer – uden at klemme produktet, da det ville forringe computerberegningerne. Det bidrager til den høje præcision og skærekvalitet. e solid 2 mm knife-blade - ensures consistent cutting precision.

Tekniske specifikationer

MMI Operatør skærm	15,6", multi-touch widescreen 16/9
Konstruktion	Rustfrit stål AISI 303 / 304 og fødevaregodkendte plastmaterialer
Produktion	
Max. skærefrekvens – pr. bane	1.500 slag/min.
Max. båndhastighed	0-700 mm/sek.
Temperatur-område	0-20°C
Produkter	
Max. produktlængde	800 (∞)
Max. produkthøjde	120 mm (op til 150 mm på forespørgsel)
Max. produktbredde	300 mm
Dimensioner	
Bånd/produktionshøjde	800–1.000 mm
Båndbredde	300 mm
Infeed bånd – standard længde	730 mm
Dimension L x B x H	3.150 x 1.120 x 1.705 mm
Egenvægt	725 kg
Forsyning	
Strømforsyning	3 * 380-480V + PE 50/60Hz
Vandtilslutning	½ " 1 bar - 50 l/t
Tryklufttilslutning	1/4 " bar, ren og tør - 125 l/t (fri luft)