

PRESENTING THE MASTER MEAT MACHINE:

Porcjomat SC300

Porcjomat ScanCut SC300 to nowy wysokowydajny porcjomat, zaprojektowany specjalnie do cięcia świeżych produktów mięsnych bez kości w porcje stało wagowe i / lub stało rozmiarowe. Wysoka dokładność porcjomatu SC300 redukuje give-away, zapewniając wysoki procent uzysku.



**ŚWIATOWA
PREMIERA**



Znaczące cechy

- Precyzyjne porcje dzięki skanowaniu laserowemu 3D
- Zmniejszone straty cięcia
- Stała jakość cięcia
- Optymalizacja wydajności produktu
- Duża prędkość
- Do 1500 uderzeń / minutę
- Wysokie standardy higieniczne
- Interfejs przyjazny dla użytkownika
- Maksymalna kontrola produktu

Optymalizacja porcjowania – zwiększania uzysku

Porcjomat ScanCut 300 to maszyna dedykowana do mięsa o strukturze, która z łatwością radzi sobie z dużymi produktami z wołowiny i wieprzowiny - np. stek, rostbef, biefsztyk z polędwicy, polędwica, schab, szyja, ramię - a także cała okrągła ryba, np. łosoś. Przy użyciu skanowania 3D, porcjomat tnąc części o stałej masie i / lub długości, jednocześnie zwiększając wydajność produktu i zmniejszając straty cięcia.

Optymalizacja wydajności produktu

Wypożyczony w nie tylko jeden, ale trzy kamery o wysokiej rozdzielczości, laser SC300 skanuje mięso i tworzy kompletny obraz 3D wymiarów mięsa. W oparciu o ten skan system oblicza najbardziej precyzyjne wzory cięcia, zapewniając najwyższą wydajność pojedynczego produktu mięsnego.

Duża prędkość i wysoka wydajność

ScanCut SC300 ma częstotliwość cięcia do 1500 uderzeń na minutę, dzięki czemu maszyna jest w stanie obsłużyć zadania cięcia z niespotykaną szybkością. Poprawi to wydajność i przepustowość linii technologicznej.

Utrzymanie wysokich standardów higienicznych

Solidna konstrukcja z gładkimi powierzchniami minimalizuje ryzyko przywierania pozostałości do wnętrza maszyny. Otwarta konstrukcja z górną pokrywą na siłownikach umożliwia łatwy dostęp z obu stron maszyny do dokładnego czyszczenia, co zapewnia wysoki standard higieniczny.

Utrzymanie wysokich standardów higienicznych

Solidna konstrukcja z gładkimi powierzchniami minimalizuje ryzyko przywierania pozostałości do wnętrza maszyny. Otwarta konstrukcja z górną pokrywą na siłownikach umożliwia łatwy dostęp z obu stron maszyny do dokładnego czyszczenia, co zapewnia wysoki standard higieniczny.

Operacje przyjazne dla użytkownika

Duży 15,6-calowy, przyjazny dla użytkownika ekran dotykowy MMI prowadzi operatora przez wszystkie sekwencje. Podczas konfiguracji aplikacji z nowym produktem MMI wyświetli podgląd 3D rzeczywistego produktu dla operatora, przedstawiając schemat i wzór cięcia produktu. Funkcja symulacji pomaga operatorowi w ustawieniu optymalnego programu cięcia.

Stała precyzja cięcia

Nóż jest łatwy do regulacji w pięciu stałych kątach cięcia - 90°, 75°, 60°, 52° i 45° - co eliminuje konieczność ręcznej regulacji. Nóż jest zawsze ustawiony dokładnie pod kątem, który - wraz z solidnym ostrzem noża 2 mm - zapewnia stałą precyzję cięcia.

Maksymalna kontrola produktu

Uchwyty wspomagające prowadzenie produktu w porcjomacie SC300 mają innowacyjną konstrukcję, która utrzymuje produkt pewnie i stabilnie do momentu uderzenia noża - bez wciskania go w produkt, co mogłoby zakłócać obliczenia komputerowe spowodowane odkształceniem produktu. Zapewnia to najwyższą precyzję i jakość cięcia.

Dane techniczne

MMI panel dotykowy	15,6", multi dotykowy szerokokątny
	panel o przekątnej 16/9
Konstrukcja	Konstrukcja Stal nierdzewna AISI 303/304 i tworzywa sztuczne dopuszczone do kontaktu z żywnością
Produkcja	
Max. częstotliwość cięcia – na 1 linię	1,500 cięć/min.
Max. Prędkość taśmy	0-700 mm/sec.
Zakres temperatur	0-20°C
Produkty	
Max. długość produktu	800 (∞)
Max. wysokość produktu	120 mm (do 150 mm na życzenie)
Max. szerokość produktu	300 mm
Wymiary	
Wysokość pasa / produkcji	800–1,000 mm
Szerokość pasa	300 mm
Pas podający - standardowa długość	730 mm
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	3,150 x 1,120 x 1,705 mm
Waga	725 kg
Media	
Podłączenie zasilania	3 * 380-480V + PE 50/60Hz
Przyłącze wody	1/2" 1 bar - 50 l/h
Przyłącze sprężonego powietrza	1/4" bar, czyste i suche - 125 l/h