

PRESENTING THE MASTER MEAT MACHINE:

SC300 Portion Cutter

ScanCut SC300 är en ny höghastighets portioncutter, speciellt framtagen för att skära färska, benfria köttprodukter i högkvalitativa portioner med exakt fast vikt och/eller i samma storlekar.

Den höga noggrannheten hos SC300 minskar spillet, samtidigt som den maximerar andelen användbart kött.



**VÄRLDS-
PREMIÄR**

Betydande fördelar

- Exakta portioner med 3D-laserscanning
- Mindre spill från skärningen
- Exakt skärkvalitet
- Förbättrat utbyte
- Hög hastighet och produktivitet
- Upp till 1500 slag/minut
- Hög hygienisk standard
- Användarvänlig, visuell användning
- Maximal produktkontroll

Optimerar portioneringen – och ökar vinsten

Exakt portionsvikt och – storlek

SC300 är en dedikerad köttmaskin som är designad för att lätt hantera stora produkter av nöt och fläsk – t.ex. entrecôte, ryggbiff, rostbiff, oxfilé, fläskfilé, nacke, bog – samt hel rundfisk, t.ex. lax. Med hjälp av 3D-scanning skär portioncuttern portioner av bestämd vikt och/eller längd, samtidigt som maximalt med produkt utnyttjas och spillet minimeras.

Optimalt utbyte

SC300 är utrustad med inte bara en, utan tre, högupplösta kameror och laserscannar köttet för att få en komplett 3D-bild av köttets dimensioner. Baserat på denna scanning beräknar programvarusystemet de mest exakta skärmönstren, vilket ger individuella köttprodukter med minsta möjliga spill.

Hög hastighet och hög produktivitet

ScanCut SC300 har en skärfrekvens på upp till 1 500 slag per minut, vilket gör att maskinen kan hantera skärjobb med hittills oöverträffad hastighet. Det förbättrar produktiviteten och kvantiteterna i tillverkningslinjen.

Håller hög hygienisk standard

Den robusta konstruktionen med släta ytor minimerar risken för att rester fastnar inuti maskinen. Den öppna konstruktionen med det toppmonterade skåpet ger enkel åtkomst från båda sidor av maskinen, och för noggrann rengöring, vilket ger en högre hygienstandard.

Användarvänlig styrning

Den stora 15,6" användarvänliga MMI-touchskärmen guidar användaren genom alla sekvenser. När man konfigurerar en applikation med en ny produkt visar MMI en 3D-förhandsgranskning av den aktuella produkten för användaren, där resultatet av skärmönstret för produkten visas. En simuleringsfunktion hjälper också användaren med att ställa in optimalt skärmönster.

Konsekvent skärprecision

Kniven går lätt att justera i fem fasta skärvinklar - 90°, 75°, 60°, 52° och 45° - alltså inget behov av manuell justering. Kniven är alltid inställd i exakt rätt vinkel vilket, tillsammans med det solida 2 mm knivbladet - ger konsekvent skärprecision.

Maximal produktkontroll

Produkt hållarna på SC300 har en innovativ design, som håller produkten fast och stabil när kniven skär – utan att pressa dem och förstöra formen, något som kan störa datorns beräkningar. Detta säkerställer högsta möjliga precision och skärkapacitet.

Tekniska specifikationer

MMI användarskärm	15,6" touchskärm med widescreen 16/9
Konstruktion	Rostfritt stål AISI 303 / 304 och livsmedelsgodkänd plast
Produktion	
Max. skärfrekvens – per bana	1500 slag/minut
Max. bandshastighet	0-700 mm/s
Temperaturområde	0-20°C
Produkter	
Max. produktlängd	800 (∞)
Max. produkt höjd	120 mm (upp till 150 mm på begäran)
Max. produktbredd	300 mm
Dimensioner	
Band-/produktionshöjd	800–1 000 mm
Bandbredd	300 mm
Inmatningsband – standardlängd	730 mm
Dimensioner L x B x H	3 150 x 1 120 x 1 705 mm
Vikt	725 kg
Strömförsörjning	
Elanslutning	3 * 380-480V + PE 50/60Hz
Vattenanslutning	½ " 1 bar - 50 l/h
Tryckluftanslutning	1/4 " bar, ren och torr - 125 l/h (fri luft)