

PRESENTING THE MASTER MEAT MACHINE:

SC300 Portionsschneider

ScanCut SC300 ist ein neuer High-Speed Portionsschneider, speziell konzipiert, um frische, knochenfreie Fleischprodukte in hochwertige Portionen mit exaktem Festgewicht und/oder fester Größe zu schneiden. Die hohe Genauigkeit des SC300 reduziert den Verschnitt und garantiert eine hohe Ausbeute.



Starke Vorteile

- Präzise Portionen mit 3D-Laserabtastung
- Geringerer Verschnitt
- Genaue Schnittqualität
- Verbesserte Ausbeute
- Hohe Geschwindigkeit & Produktivität
- Bis zu 1 500 Schnitte pro Minute
- Hohe Hygienestandards
- Benutzerfreundliche Bedienung
- Maximale Produktkontrolle

Genauere Portionierung – erhöhter Ertrag

Der SC300 ist eine Fleischverarbeitungsmaschine, die spielend größere Rindfleisch- und Schweinefleischprodukte bewältigt – zum Beispiel Ribeye, Roastbeef, Filet, Schweinelende, Nacken, Schulter – wie auch ganze Rundfische wie z. B. Lachs. Unter Verwendung von 3D Laserscanning schneidet der Portionsschneider Portionen mit festem Gewicht und/oder fester Länge und erhöht damit die Ausbeute und reduziert den Verschnitt.

Optimierung der Produktausbeute

Der mit gleich drei hochauflösenden Kameras ausgerüstete SC300 scannt das Fleisch und erzeugt eine komplette 3D-Ansicht des Fleischstücks. Auf Grundlage dieses Scans berechnet die Software die präzise Schnittgeometrie und sichert so eine optimale Ausbeute des jeweiligen Fleischprodukts.

Hohe Geschwindigkeit und Produktivität

ScanCut SC300 hat eine Schnittfrequenz von bis zu 1 500 Schnitten pro Minute, sodass Schneidaufträge mit beispielloser Geschwindigkeit ausgeführt werden können. Dadurch verbessern sich Produktivität und Durchsatz der Verarbeitungslinie.

Einhaltung hoher hygienischer Standards

Die robuste Konstruktion mit der glatten Oberfläche minimiert das Risiko von anhaftenden Rückständen in der Maschine. Die offene Konstruktion mit den oben sitzenden Scharnieren erlaubt einfachen Zugang von beiden Seiten für eine gründliche Reinigung und gewährleistet so einen hohen hygienischen Standard.

Benutzerfreundliche Bedienung

Der große, benutzerfreundliche 15,6-Zoll MMI-Touchscreen führt den Benutzer durch alle Sequenzen. Beim Einrichten für einen bestimmten Auftrag sieht der Benutzer eine 3D-Ansicht des jeweiligen Produkts und gleich die Ausbeute der jeweiligen Schnittgeometrie. Bei der Einstellung des optimalen Schnittbilds wird der Benutzer zudem durch eine Simulationsfunktion unterstützt.

Gleichbleibende Schnittgenauigkeit

Das Messer lässt sich auf einfache Weise in fünf verschiedenen Schnittwinkeln – 90°, 75°, 60°, 52° and 45° – justieren, sodass sich eine manuelle Anpassung erübrigt. Das Messer ist immer im exakten Winkel eingestellt, was – zusammen mit der soliden 2mm-Klinge – für gleichbleibende Schnittgenauigkeit sorgt.

Maximale Produktkontrolle

Die Produkthalter des SC300 zeichnen sich durch ihre innovative Konstruktion aus und haben das Produkt beim Schneiden sicher im Griff – ohne die Produkte zu deformieren, da dies die Computerberechnungen stören würde. Das sichert ein Höchstmaß an Präzision und Schnittgüte.

Technische daten

MMI-Bildschirm	15,6-Zoll Multi-Touch Widescreen 16/9
Konstruktion	Rostfreier Stahl AISI 303/304 und lebensmittelechter Kunststoff
Produktion	
Max. cutting frequency – per lane	1.500 Schnitte/Minute
Max. belt speed	0-700 mm/s
Temperature range	0-20°C
Products	
Max. Produktlänge	800 (∞)
Max. Produkthöhe	120 mm (bis zu 150 mm auf Anfrage)
Max. Produktbreite	300 mm
Abmessungen	
Band/Produkthöhe	800 - 1 000 mm
Breite des Bands	300 mm
Zuführband – Standardlänge	730 mm
Maße L x W x H	3150 x 1120 x 1705 mm
Gewicht	725 kg
Stromversorgung	
Stromanschluss	3 * 380-480V + PE 50/60Hz
Wasseranschluss	½" - 1 bar - 50 l/h
Druckluftanschluss	1/4" bar, gereinigt und trocken - 125 l/st (trockenes luft)