

ScanCut Portion cutters

Uovertruffen, intelligent portionering



ScanCut portion cutters er den intelligente, hurtige løsning til opskæring af fisk, fjerkræ og kød i præcise stykker med fast vægt og/eller størrelse – det sker med en præcision, der reducerer give-away til et minimum og derved øger din fortjeneste.

Den intelligente og alsidige portion cutter

**HØJ OPPETID
HØJ PRODUKTIVITET
HØJT UDBYTTE**

ScanCut-serien repræsenterer et komplet, bredt program af intelligente portion cuttere, der er designet med et fokus på konkrete industri-applikationer og er baseret på årtiers ekspertise inden for forædlingsindustrien.

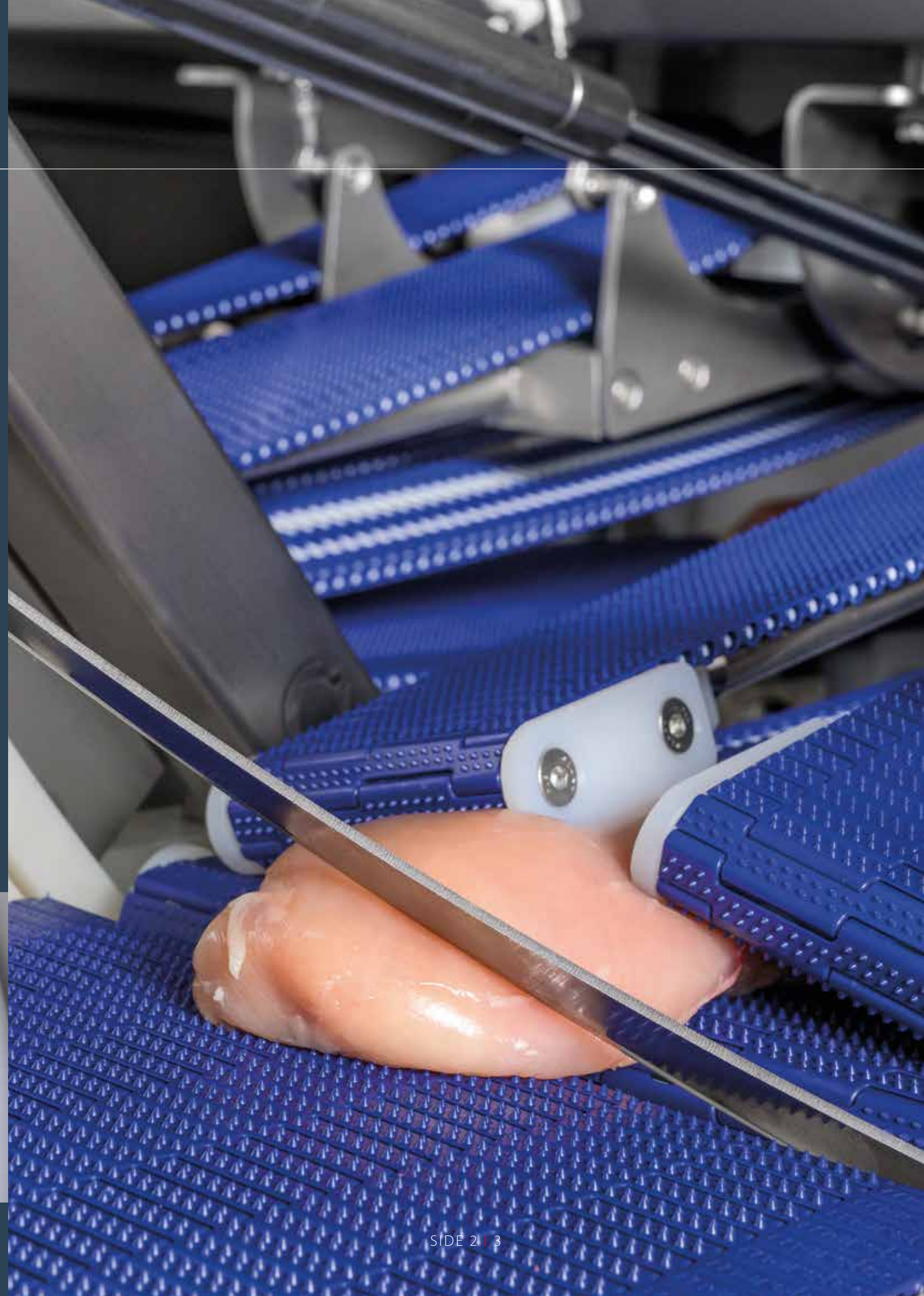
Alle ScanCut portion cutters er kendetegnet ved flere unikke funktioner, blandt andet robusthed, high-speed præcision og brugerdefineret design, hvilket giver dig en driftsikker løsning med lang levetid, der optimerer såvel udbytte som produktivitet og derved øger din fortjeneste.

ScanCut portion cutter programmet omfatter flere dedikerede versioner - fra ScanCut 1DAP med høj kapacitet til små produkter til den massive ScanCut 3-400 til de største kødstykker.

Vores brede program af modeller og applikationer giver os mulighed for at tilbyde dig den portion cutter, der er bedst egnet til dine behov og produkter, uanset om du arbejder inden for fisk-, kød- eller fjerkræ-industrien.

De gennemtestede
ScanCut-løsninger giver
fordele som:

- Præcis high-speed opskæring
- Intelligente skæreprogrammer
- Kort Pay-Back tid
- Højeste produktionsmængde pr. kvm
- Ekstremt hygiejnisk - let at rengøre
- Brugervenlig software-interface
- Optimal produktion / omkostning
- Robust, driftsikkert design
- Længere oppetid og nem vedligeholdelse



Unikke funktioner

ScanCut portion cutters anvender avanceret teknologi og udgør en ekstremt præcis og økonomisk portioneringsløsning.

Optimeret udbytte

Portion cutterens nøjagtige scanning og den intelligente opskæringsalgoritme sørger for, at alle portioner holder sig inden for de opsatte grænser – med minimalt skæretab. Portion cutter softwaren beregner et skæremønster, der ikke giver skæretab af produktet, så udbyttet bliver maximalt. Operatør interface er let at finjustere og giver dig mulighed for at lave betingede programmer, hvilket vil give øget udbytte. Kombinationer af fast størrelse (længde/tykkelse) og forskellig fastvægt gør det muligt at opskære produkterne med maksimalt udbytte.

Uovertruffen nøjagtighed

Den nyeste laservisionsteknologi med et 400Hz kamera sikrer enestående nøjagtighed. Portion cutterne fås med enten et tophængt laserkamera, der ovenfra scanner flade produkter såsom fileter, eller med de tre laserkameraer (et fra toppen og to fra siderne), der scanner konturen af større, runde produkter, såsom store kødstykker eller hel fisk. Scanningen omdanner produktets form til en 3D-model. Sammenholdt med produktets densitet, beregner den intelligente software det optimale skæremønster for at ramme mål og vægt for portionen.

Modulært transportbånd

Det unikke modulære transportbånd kombinerer perfekt synkronisering med en lang levetid. Automatisk stræk-kompensation sikrer optimal nøjagtighed. Hvis en mindre del af det modulære transportbåndet bliver beskadiget, er det kun den lille del, der skal udskiftes. Den unikke båndoverflade holder produkterne på plads og forhindrer dem i at bevæge sig under opskæringen.

Brugervenlig software-interface

Opsætning af skæreprogrammer er meget intuitivt og brugervenlig. Hvert program viser skæremønsteret på produktet på skærmen sammen med visning af længde/tykkelse og vægt af hvert stykke. Det gør det muligt hurtigt

og enkelt at finjustere programmet for at få det maksimale udbytte.

Ekstremt hygiejnisk - let at rengøre

ScanCut portion cutters er designet til at overholde de strengeste hygiejnestandarder. En CIP (cleaning in place) skyller transportbåndene både fra overside og underside for at garantere en hurtig og grundig rengøring mellem skift, eller når forskellige produkter skal opskæres efter hinanden. Alle døre kan åbnes eller fjernes, hvilket giver en helt åben konstruktion, der er let at trykrense og desinficere på både inder- og yderside. Alle elektriske dele og al elektronik er placeret i fuldstændigt forseglede kabinetter med varmelegeme, ventilatorer og et unikt tørringssystem, der forhindrer dannelse af kondens. En quick release funktion på båndene gør det muligt at fjerne båndene hurtigt uden brug af værktøj.

Forebyggende vedligeholdelse

ScanCut portion cutters er baserede på velrenommerede internationale mærker for elektriske, pneumatiske og andre komponenter, som kan fås i hele verden. Alle motorer og encoder er placeret væk fra det våde område, hvilket sikrer en lang levetid. Der er et begrænset antal smørepunkter. Det giver de laveste driftsomkostninger.

Lavt støjniveau

ScanCut portion cutters bliver rost i branchen for det lave støjniveau under drift, hvilket skaber et behageligt miljø for operatørerne.

International service

Vores serviceorganisation består af et stort team af teknikere og specialister, der opererer fra lokale afdelinger i alle lande. Et tæt samarbejde mellem vores datterselskaber og serviceafdelinger giver os mulighed for at tilbyde assistance på tværs af grænser. Dette sætter os i stand til at reagere hurtigt for at hjælpe dig.

A red circular callout containing white text, positioned over a background image of a meat portion cutter. The text lists three benefits: 'PRÆCIS OPSKÆRING', 'HØJ PRODUKTIVITET', and 'STØRRE FORTJENESTE'.

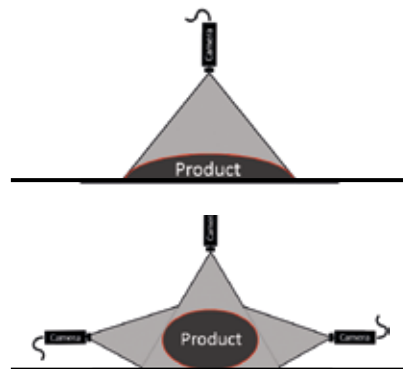
PRÆCIS OPSKÆRING
HØJ PRODUKTIVITET
STØRRE FORTJENESTE

Unikke features

Præcis scanning med et eller tre kameraer – det er dit valg

ScanCut 1 anvender et top-kamera. Det er perfekt til at scanne laserlinjen, der følger konturen af flade produkter, der passerer gennem laserlyset. Typiske produkter er flade fileter eller produkter, som blot skal opskæres til fast længde/tykkelse.

ScanCut 3 anvender et top-kamera i kombination med to side-kameraer. Dette gør det muligt at scanne hele konturen af runde produkter og forhindrer blinde pletter på siden af produktet. Typiske produkter er kødstykker, pølser eller hel fisk.



Opskæring på skrå med A-serien

Produkterne kan skæres på skrå for at give dem et naturligt udseende, f.eks. kyllingefileter, eller for at opnå en større overflade. Den opgave klarer A-modellerne i ScanCut-serien – her kan knivens vinkel ændres fra 0° til 45°/50°. Dette kan gøres uden at gå på kompromis med nøjagtighed eller kapacitet. Justeringen af skærevinklen klares uden brug af værktøj og leveres med det patenterede system, der automatisk justerer afstanden mellem infeed- og outfeed båndene.



Høj kapacitet med Dual Lane-serien

Den højeste mulige produktionsmængde på det mindste fodaftryk fås med en portion cutter fra Dual-Lane serien. Maskinen har to baner, der kører helt uafhængigt af hinanden – hver med eget kontrolpanel. Flere modeller kan også ændre skærevinklen.

Fordele ved dual lane portion cutter:

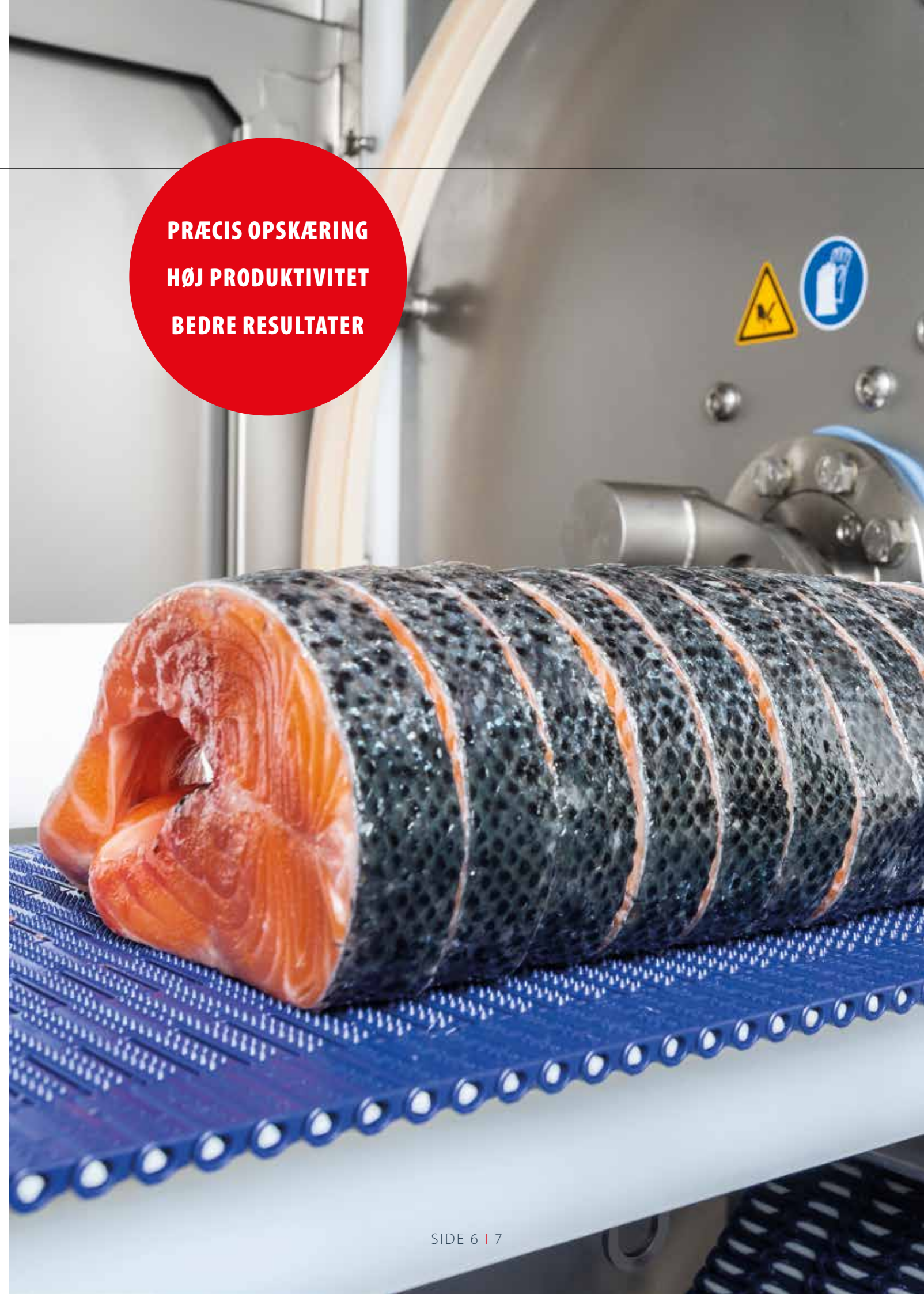
- Højeste produktionsmængde pr. kvm
- To uafhængige programmer
- Optimal produktion ift. omkostning
- Nøjagtig opskæring i høj hastighed



Produkt	Vægt	Kapacitet*	Præcision**
	55 - 150 g 150 g og større	op til 1200 kg /time op til 1600 kg /time	2g 2%
	55 - 150 g 150 g og større	op til 1000 kg /time op til 1400 kg /time	1,5 g 1,5%
	55 - 150 g 150 g og større	op til 1000 kg /time op til 1400 kg /time	2g 1,5%

* Faktisk kapacitet afhænger af råvarer og skæremønster ** Standardafvigelse. Præcision er afhængig af produkt og applikation.

**PRÆCIS OPSKÆRING
HØJ PRODUKTIVITET
BEDRE RESULTATER**



Den rette portion cutter til din produktion

Vi tilbyder et bredt program af ScanCut portion cutters og kan levere den allerbedste løsning til dine specifikke produktionsbehov.



Portion cutter oversigt

	Applikationer	Baner	Kameraer	Skærevinkel	Båndbredde	Maks. Prod.dim LxWxH mm	Maks. Skærehastighed Snit/sek pr. bane	Option APH	Option OPH	Option BH	Option RO	Option DS/DIW	Option FH	Option HSC	Dim. LxWxH mm
SCANCUT 1	 	1	1	0	254	950 x 240 x 150	17	X	X	X	X	X	X		3425 x 1307 x 1569
SCANCUT 3	  	1	3	0	254	800 x 240 x 150	17	X	X	X	X	X	X		3425 x 1307 x 1569
SCANCUT 1A	 	1	1	0/30/45	254	950 x 240 x 150	17	X	X	X	X	X		X	3502 x 1442 x 1569
SCANCUT 3A	 	1	3	0/30/45	254	800 x 240 x 150	17	X	X	X	X	X		X	3502 x 1442 x 1569
SCANCUT 1F	 	1	1	0	254	700 x 240 x 100/120	17					X			3099 x 1053 x 1643
SCANCUT 3-300	 	1	3	0	305	800 x 290 x 150	14	X	X	X		X	X		3435 x 1475 x 1711
SCANCUT 3-350		1	3	0	356	800 x 340 x 150	12	X	X	X		X	X		3435 x 1475 x 1711
SCANCUT 3-400	  	1	3	0	406	800 x 380 x 180	13	X	X	X		X	X		3435 x 1475 x 1711
SCANCUT 3D	 	2	2x3	0	305	800 x 280 x 150	14	X	X	X		X	X		3653 x 2091 x 1616
SCANCUT 1DAP	 	2	2x1	0/15/30/45/50	229	950 x 210 x 60	25	X	X			X		X	3655 x 1922 x 1663

Mange optioner

De mange optioner gør det muligt for os at designe en tilpasset portionsløsning til dig.

DS/DIW: Density Scale eller Dynamic Infeed Weigher

Når densiteten af produkterne varierer, kan man sikre den ønskede nøjagtighed ved hjælp af en Density Scale (densitetsvægt) eller Dynamic Infeed Weigher (DIW), placeret foran portion cutteren.

Vægten af hvert enkelt produkt overføres portion cutteren, som automatisk beregner den korrekte densitet for hvert separat produkt.



APH: Automatic Product Holder

Den automatiske produktholder består af en eller flere pneumatiske styrede arme med transportbånd. Disse arme forhindrer, at runde, glatte eller skalfrosne produkter bevæger sig under opskæringen. Produktholderen anbefales også ved opskæring i en vinkel.



BH: Back Holder

Back holder kombinerer de to brede arme fra Automatic Product Holder med en gaffel placeret imellem de to arme. De to arme og transportbåndet forhindrer, at produkterne bevæger sig under opskæringen, mens gafflen holder den sidste, bagerste del på plads og forhindrer, at den vælter, inden den er blevet opskåret.



FH: Front Holder

Front Holder er en bevægelig arm med en plade placeret over outfeed-båndet. Den støtter større produkter forfra i kombination med Back Holder, som støtter produktet bagfra. Dette forhindrer, at produktet presses til en bredere form under opskæringen.



OPH: Outfeed Product Holder

Den unikke Outfeed Product Holder er et transportbånd ved maskinens outfeed bånd. Denne indstilling anbefales, når et sorteringssystem placeres på linje med PortionCutter for at adskille delene. Dette for at undgå, at flere dele passerer over vejenheden på samme tid.



RO: Retractable Outfeed

Retractable Outfeed kan separere hoved- og/eller haletrim fra produktet. Ved outfeed trækkes båndet hurtigt baglæns under produktet, hvorved hoved/trim bliver droppet ned i en kasse nedenunder. Resten af produktstykkerne bliver separeret på et bånd efter RO'en.



Blow Off

Til at separere lette trimstykker fra produktet, kan der anvendes en Blow Off, hvor en pneumatisk dyse blæser ovenfra eller fra siden ved enden af outfeed båndet.



High-Speed opskæring

Med denne option kan ScanCut 1A og ScanCut 3A øge skærehastigheden til 25 snit i sekundet.



Grader in-line med Portion Cutter

For at optimere udbytte, kan der programmeres flere, forskellige typer målvægt på portion cutteren. For at gruppere de forskellige målvægtstyper sammen, kan der placeres en grader på linie med portion cutteren. En Outfeed Product Holder på portion cutteren vil separere stykkerne og graderens accelerationsbånd sikrer den korrekte afstand mellem stykkerne for at optimere den maksimale kapacitet ved en ensartet tilførsel til vejenheden.



MATRIX CP

MATRIX CP-softwaren opsamler alle produktionsdata fra portion cutteren og kan generere produktionsrapporter pr. skift eller program og spore ændringer på maskiniveau. MATRIX CP giver brugerne mulighed for eksternt at oprette programmer offline og overvåge maskinens status gennem en drift-log.



Slibe-apparat

En skarp kniv er afgørende, når der skal skæres ferske produkter. Slibe-apparatet sørger for den rette vinkel på knivkanten, hvilket sikrer et rent snit, den bedste ydeevne og laveste skæretab.



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 vedligeholdelses-aftaler, uddannelse og instruktion, installation, reservedele, hotline support, software service og verifikation, til rådighed for vores kunder i hele landet.

