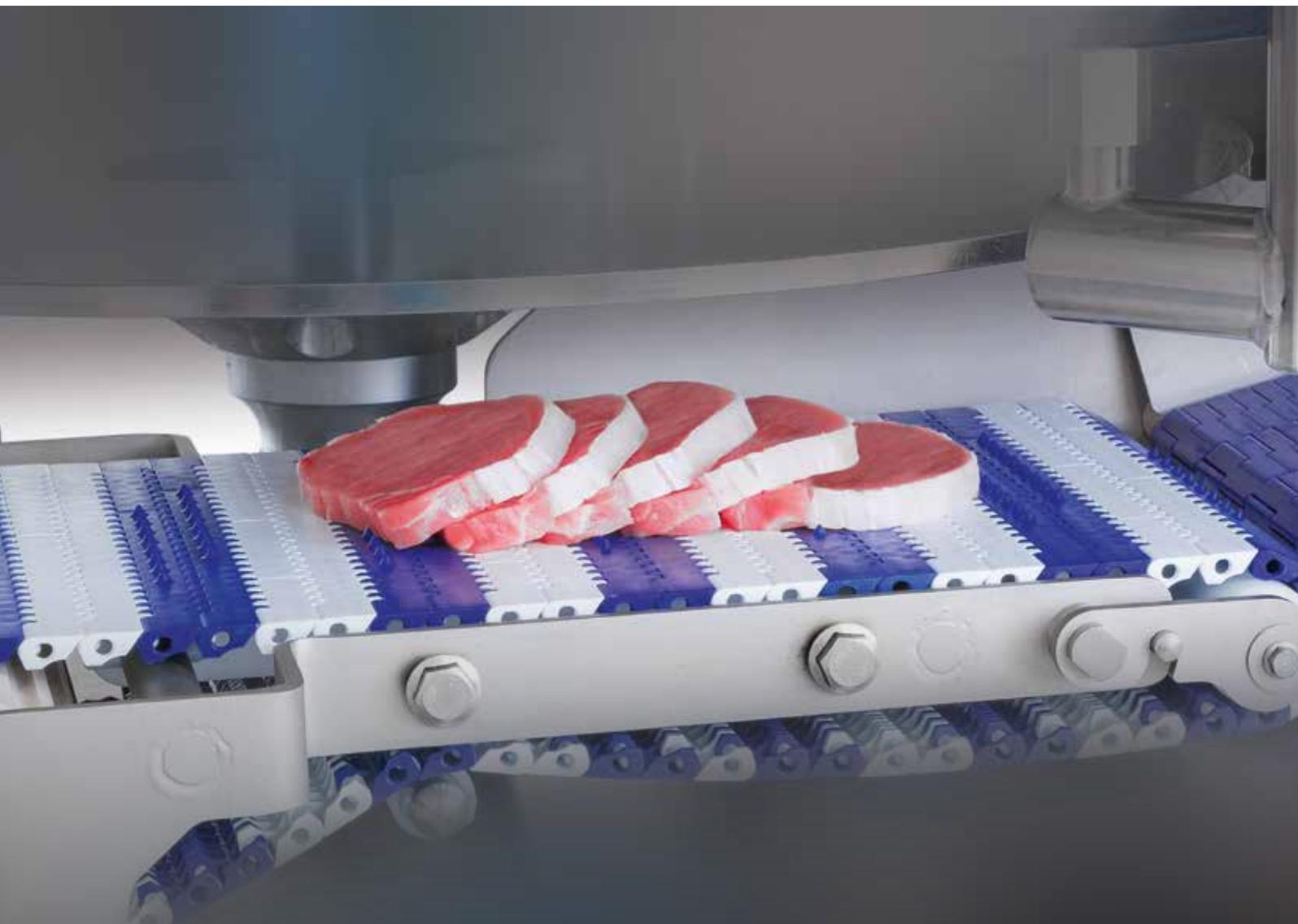


Flexibles volumetrisches Portionsschneiden

V-Cut 240



-
- Für vielfältige Produkte
 - Schnelle und einfache Umrüstung
 - Einheitliche Form, gleiches Gewicht
 - Maximale Ausbeute



V-Cut 240

Die volumetrische Portioniermaschine V-Cut 240 eignet sich zum Schneiden von Fleischteilstücken mit oder ohne Knochen zu gleichgewichtigen, einheitlichen Portionen, Würfeln und Streifen.

Vielfältige Produkttypen

Je nach Art des zu portionierenden Teilstücks werden passende Portionier-Formsätze eingesetzt. Dadurch können unterschiedliche Produkte hergestellt werden, wie z.B. Steaks, Minutensteaks, Schnitzel, Rinderrouladen, Schweinekoteletts, Fleischwürfel und -streifen. Der Wechsel von einem Produkt zum anderen geht schnell und einfach bei minimalen Rüstzeiten und ohne Werkzeugeinsatz.

Perfekte Präsentation

Die V-Cut 240 liefert einzelne, gefächerte oder gestapelte Portionen in gewichtsgenauen Einheiten zum direkten manuellen oder automatischen Einlegen in Verpackungstrays. Falls gewünscht, können der erste und der letzte Schnitt automatisch erkannt und separat ausgetragen werden.

Einheitliche Form, gleiches Gewicht

Damit alle Portionen gleich aussehen, wird das Fleisch in eine

Form eingelegt, um dann präzise zu einer gewichtsgenauen, einheitlich aussehenden Portion geschnitten zu werden. Das hochwertige Spiralmesser sorgt für einen sauberen Schnitt und eine einheitliche Schnittstärke. Die moderne Servo-Antriebstechnik ermöglicht höchst effiziente und präzise Portioniererergebnisse.

Flexible Portionierprogramme

Über die Software der V-Cut 240 lässt sich einstellen, ob die Portionen mit optimiertem Gewicht, gleichmäßiger Scheibenstärke oder höchstmöglicher Ausbeute geschnitten werden sollen.

Einfache und sichere Bedienung

Die Maschine wird über einen intuitiven Touchscreen bedient. Damit diverse Arbeitsprozesse nur von autorisiertem und geschultem Personal ausgeführt werden können, hat jeder Bediener seinen eigenen Schlüssel mit den jeweiligen Berechtigungsstufen.

Kontinuierliches Einlegen

Damit der Portioniervorgang ohne Unterbrechung und mit minimalen Nebenzeiten vonstatten gehen kann, hat die V-Cut 240 ein rotierendes Kammerensystem, in welches die Teilstücke kontinuierlich eingelegt werden können. Dies bietet auch höchstmögliche Bediener-sicherheit.

ABMESSUNGEN DER MASCHINE V-Cut 240

Breit	Länge	Höhe
997 mm	1879 mm	3125 - 3475 mm

- 1 V-Cut 240 Portionsschneider
- 2 Portion-to-pack mit Leer-Tray-Puffer
- 3 Doppelband zur automatischen oder manuellen Traybefüllung
- 4 M-Check 2 Kontrollwaage
- 5 Nachegalisierung

