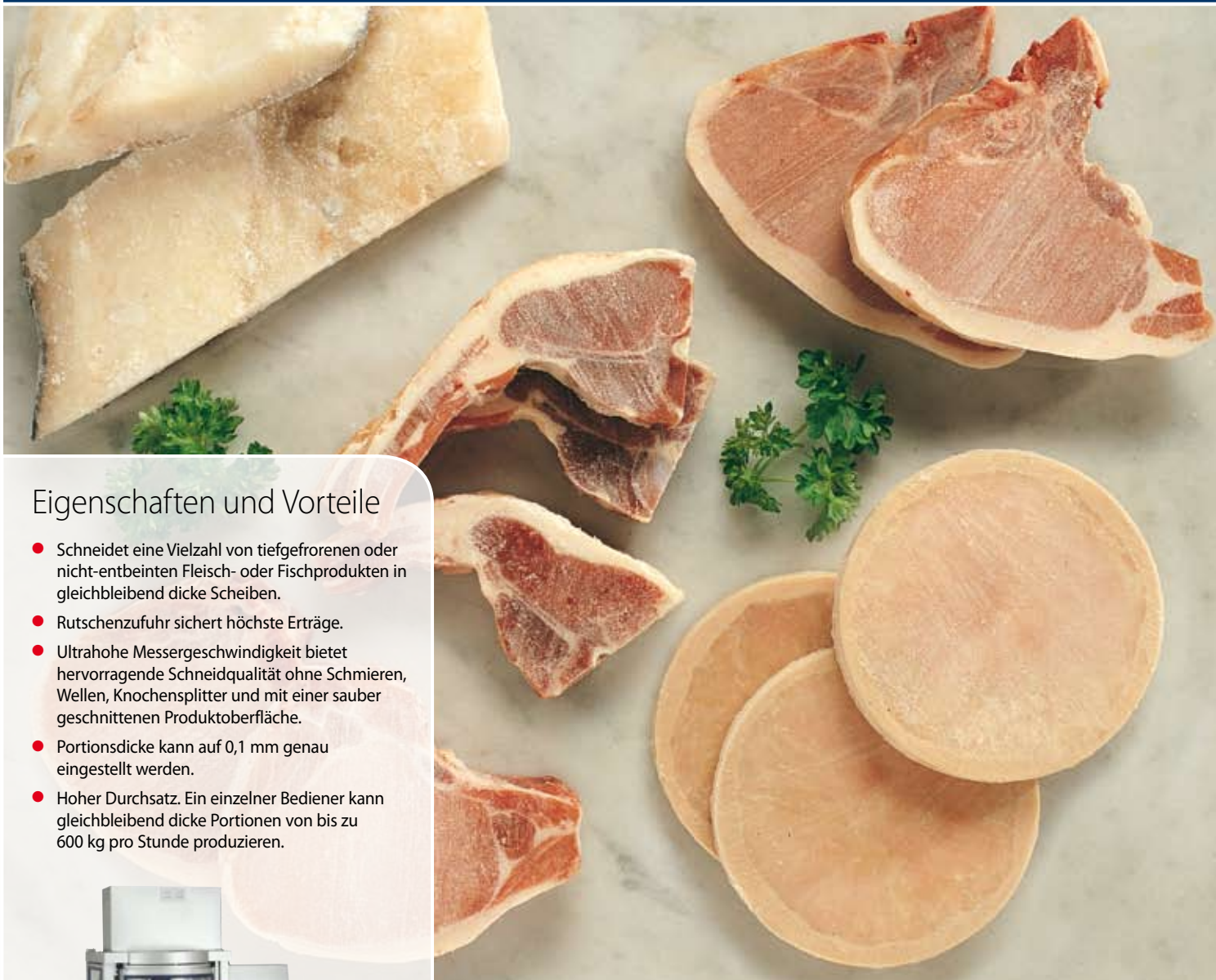


APS 200

Exaktes Schneiden bei gleichbleibender Dicke von tiefgefrorenen und Knochenprodukten.



Eigenschaften und Vorteile

- Schneidet eine Vielzahl von tiefgefrorenen oder nicht-entbeinten Fleisch- oder Fischprodukten in gleichbleibend dicke Scheiben.
- Rutschzufuhr sichert höchste Erträge.
- Ultrahohe Messergeschwindigkeit bietet hervorragende Schneidqualität ohne Schmierer, Wellen, Knochensplitter und mit einer sauber geschnittenen Produktoberfläche.
- Portionsdicke kann auf 0,1 mm genau eingestellt werden.
- Hoher Durchsatz. Ein einzelner Bediener kann gleichbleibend dicke Portionen von bis zu 600 kg pro Stunde produzieren.



APS 200

AEW Delford Systems **APS 200** ist eine automatische, horizontale Bandsäge mit hoher Messergeschwindigkeit und automatischer Produktzufuhr, die schnelles, genaues und gleichbleibend dickes Portionieren von tiefgefrorenem und Knochenprodukt ermöglicht.

Sie schneidet bis zu 180 Portionen pro Minute, sodass ein einzelner Bediener gleichbleibend dicke Portionen von bis zu 600 kg pro Stunde produzieren kann.

Die **APS 200** bietet einfache und präzise Kontrolle der Portionsdicke mit einer Genauigkeit von 0,1 mm bei maximalen Erträgen einer High-Speed-Bandsäge.

Temperieren ist nicht erforderlich – die **APS 200** portioniert tiefgefrorene Produkte mit hervorragender Schneidqualität ohne Schmierer, Wellen, Knochensplinter oder Sägemehl auf der Produktoberfläche. Ihre hochwertige Konstruktion ist vollständig geschlossen für erhöhte Sicherheit.

Integrierte Systeme

APS 200 kann als Stand Alone oder integriert in eine Reihe von Wiege-/Sortieroptionen betrieben werden.

Animierte Beispiele sehen Sie auf unserer Website:
www.aewdelford.com

Eigenschaften und Vorteile (Forts.)

- Geschwindigkeiten: Bis zu 180 Portionen pro Minute oder 360 Portionen kleinerer, gleichmäßig geformter Fleisch- oder Fischprodukte.
- Wahlweise rechts - links Ausführung, dieses ermöglicht die Beladung von zwei Maschinen durch einen Bediener.
- Produkt und Messer sind vollständig geschlossen für maximale Sicherheit.
- Hochwertige, robuste Edelstahlkonstruktion.
- Schnelle und einfache Reinigung.
- CE-zertifiziert.

Technische Informationen

Leergewicht: 1200 kg

Messergeschwindigkeit: 70 m/s

Scheibendicke: 3-76 mm

Portionen pro Minute: bei gleichbleibender Dicke 90-180

Produktmagazine: 5 oder 6

Max. Produktfläche: 216 x 141 mm

Produkttemperaturbereich: 0 bis -20 °C

Stromversorgung: 10 kVA, 3 Phasen

Druckluftversorgung: (max.) 12 l/min bei 7 bar

AEW Delford Systems Maschinen sind nach CE zertifiziert.

