

PolySlicer 1000

Per carni cotte, salumi e formaggi.

marel



- Opzione lama a falce ad alta velocità o circolare
- Funzione di scarto del primo taglio
- Vari tipi di presentazione delle porzioni
- 100 programmi prodotto per passare rapidamente da un prodotto all'altro

L'affettatrice AEW Delford PolySlicer 1000 è stata progettata per gli utenti che desiderano disporre di una macchina compatta, versatile e facile da utilizzare.

PolySlicer 1000 produce porzioni impilate, scalate o mosse a velocità fino a 1500 giri/min. La sua flessibilità consente di affettare un'ampia gamma di carni cotte, bacon e prodotti naturali. È in grado inoltre di affettare anche i prodotti più delicati, come il formaggio. **PolySlicer 1000** è stata progettata e realizzata in modo da richiedere interventi minimi di manutenzione e garantire la massima flessibilità. È poi possibile installare le opzioni aggiuntive, compreso il controllo peso, per garantire maggiore flessibilità e accuratezza. Anche il tipo di lama può essere modificato.

Sistemi integrati

PolySlicer 1000 può funzionare come da macchina autonoma oppure può essere integrata con una serie di linee di produzione con definizione del peso fisso o variabile. Come tutte le affettatrici AEW Delford, **PolySlicer 1000** è stata realizzata con una solida struttura in acciaio inossidabile e dispone della certificazione CE completa.

Caratteristiche e benefici

- Lama a falce per alte capacità.
- Lama circolare per un taglio di precisione dei prodotti delicati o di grandi dimensioni.
- Funzione di scarto del primo taglio.
- Opzioni per pile alte, interfoglio e porzioni circolari. Tutte queste funzioni possono essere installate successivamente per garantire una maggiore flessibilità.
- Nastro di uscita doppio per la produzione porzioni scalate, impilate e mosse.
- Alimentazione prodotto a impulsi per la produzione di fette spesse (bistecche).
- Fino a 100 programmi prodotto per un passaggio rapido da un prodotto all'altro.
- Tutti i pezzi che vengono a contatto con il prodotto possono essere rimossi facilmente per consentirne una pulizia rapida e accurata. Punteggio elevato nella lista di controllo igienico-sanitario AMI.
- Pannello di controllo touch screen.
- Pinza prodotto automatica.
- Opzione di caricamento assistito.

Specifiche tecniche

Lama a falce:

Fino a 1500 giri/min.

Spessore fetta da 0,6 a 30 mm

Dimensioni max prodotto 300 mm x 100 mm, 140 mm Ø

Lama circolare:

Fino 600 giri/min. con rapporto 4:1 lama: rotore

Fino a 500 giri/min. con rapporto 5:1 (std) lama: rotore

Fino a 400 giri/min. con rapporto 6:1 lama: rotore

Spessore fetta da 0,6 a 30 mm

Dimensioni max prodotto 300 mm x 129 mm, 170 mm Ø

Presentazione porzioni:

Standard: scalato, impilato, mosso

Optional: porzioni circolari, interfoglio, pile alte

Uscita: nastro di uscita doppio con la possibilità di estendere il 2° stadio a 850 mm

Optional:

nastro trasportatore integrale con lunghezza di uscita standard di 3,2 m

Caricamento: manuale con pinza semiautomatica

Opzione: tavolo laterale di assistenza carico

Lunghezza max prodotto: 1250 mm

Programmi prodotto: 100

Connettività: Modem

Optional: Ethernet

Requisiti elettrici:

380-460 V c.a. 3Ph + Messa a terra e neutro

50/60 Hz a 11 kVA

Requisiti pressione: 10 NI/min. almeno 5 bar

IP65

