

PolySlicer 1000

Слайсер для нарезки натуральных продуктов после технологической обработки, колбас, ветчин, бекона и сыров.



- Высокая скорость нарезки с инвольвентным профилем или с дисковым ножом для деликатесных продуктов.
- Функция отбраковки ломтиков при нарезке ножом с инвольвентным профилем.
- Различные варианты автоматической раскладки нарезанной продукции.
- Программируемая память, на 100 типов продукта, обеспечивает быструю смену настроек для продуктового ряда.

Слайсер PolySlicer 1000 AEW Delford компании Марел идеально подходит там, где требуется компактная, универсальная и простая в применении машина.

Слайсер **PolySlicer 1000 AEW Delford** компании Марел позволяет делать нарезку продукции стопкой, стопкой со сдвигом или очень тонкими ломтиками при скорости вращения лезвия до 1500 об/мин. Благодаря универсальности и возможности использования различных типов режущего инструмента, устройство обеспечивает нарезку широкого ряда продуктов - от колбас и ветчин до бекона и натуральных продуктов, в том числе нарезка более ломких продуктов, например, сыров.

Конструкция **PolySlicer 1000 AEW Delford** обеспечивает высокую надежность и простоту технического обслуживания и мойки.

Все дополнительные опции, включая обратную связь от контрольно-веса автомата, можно добавить в устройство позднее для повышения гибкости и точности. А так же устройство для прокладки бумаги или специальной пленкой между ломтиками.

Можно даже изменить тип режущей головки.

Комплексные системы

Слайсер **PolySlicer 1000 AEW Delford** может использоваться как автономно, так и в комплексе с различными производственными линиями. Как и все слайсеры компании Марел, **PolySlicer 1000 AEW Delford** изготовлен из прочной нержавеющей стали и имеет сертификат ЕС.

Преимущества:

- Нож с инвольвентным профилем для высокоскоростной нарезки.
- Дисковый нож для точной нарезки деликатесных или крупных продуктов.
- Функция отбраковки слайсов при нарезке с инвольвентным профилем ножа
- Различные варианты укладки: стопкой, стопкой со сдвигом, фигурная укладка, чередующиеся слои.
- Конвейер с двумя переходами для укладки стопкой, стопкой со сдвигом, очень тонкими ломтиками или в шахматном порядке.
- Импульсная подача продукта для получения толстых ломтиков (стейков).
- 100 программ позволяют быстро переключиться с одного продукта на другой.
- Машина имеет открытое исполнение, все детали, контактирующие с продуктом, легко снимаются для мойки. Отвечает самым строгим санитарным требованиям.
- Терминал управления с сенсорным экраном.
- Автоматический захват для подачи продукта.

Техническая информация

Нож с инвольвентным профилем:

До 1500 об/мин

Толщина ломтиков от 0,6 до 30 мм

Макс. размер продукта 300 мм x 100 мм, ø 140 мм

Дисковый нож:

До 600 об/мин, передаточное число 4:1

До 500 об/мин, передаточное число 5:1 (стандарт)

До 400 об/мин, передаточное число 6:1

Толщина ломтиков от 0,6 до 30 мм

Макс. размер продукта 300 мм x 129 мм, ø 170 мм

Раскладка ломтиков:

Стандартный вариант: укладка со сдвигом, стопкой, в шахматном порядке, очень тонкими ломтиками

С дополнительным оборудованием: ассорти, с прокладкой бумагой или пленкой, высокая стопка

Конвейер выгрузки: с двумя переходами, 2-я ступень может быть удлинена до 850 мм

С дополнительным оборудованием:

встроенный конвейер, стандартная длина подачи 3,2 м

Загрузка: Ручная, с полуавтоматическим захватом

Опция: боковой стол для загрузки

Макс. длина продукта: 1250 мм

Программы для нарезки: 100

Удаленное Соединение: Модем

С дополнительным оборудованием: Ethernet

Электропитание:

380-460 В, 50/60 Гц 11 кВА

Потребление воздуха: 10 л/мин, 5 бар минимум

Класс защиты: IP65

