

Porcionado volumétrico flexible

V-Cut 300



- La porcionadora más flexible
- Para cualquier tipo de materia prima – grande, pequeña o con forma irregular
- Carga de la materia prima a través de moldes con función de prensado lateral
- Múltiples tipos de productos
- Porciones con forma y peso uniformes

V-Cut 300

La porcionadora V-Cut 300 es el nuevo buque insignia de la gama completa de cortadoras de porciones volumétricas con control de peso de Marel. Ideal para procesadores de carnes de volumen medio a grande que se centran en el comercio minorista y los servicios de alimentación, ya que proporciona una flexibilidad excepcional, además de mejorar el rendimiento y la calidad de las porciones.

Flexibilidad excepcional

Los productores que necesitan procesar una amplia variedad de materias primas (por ejemplo, de diferentes tamaños y con formas irregulares) realmente pueden mejorar sus resultados con la V-Cut 300. Por ejemplo, la máquina puede compensar la perfección las variaciones de tamaño de las piezas de carne de bovino, de manera que los filetes uniformes se pueden producir con las especificaciones de los minoristas y de los servicios de alimentación.

La V-Cut 300 ofrece una flexibilidad increíble para preparar porciones a partir de materias primas sin hueso y con congelación superficial. Garantiza que se produzcan porciones con la misma forma, peso o grosor, incluso a partir de materias primas con formas irregulares de cerdo, bovino y pavo. Los productores de carnes pueden elegir entre diferentes modos de corte de «peso fijo», donde cada porción tiene el mismo peso exacto, o «mejor rendimiento», donde cada pieza de materia prima se usa y se corta en porciones de peso similar y del mismo grosor.

Intervalo operativo amplio

La V-Cut 300 puede cortar una variedad impresionante de productos en porciones iguales, como:

- Lonchas para escalopes
- Filetes de primera calidad
- Filetes finos
- Lonchas muy finas de hasta 2 mm
- Cubos o dados
- Cortes mariposa
- Chuletas de cerdo con hueso

Las lonchas pueden salir como porciones individuales y como lotes pre formateados en abanico o apilados. Las porciones del producto que se preparan de esta manera están listas para la carga automática en bandejas, de manera que el procesador puede ahorrar en los procesos manuales. La operación sencilla para el operario minimiza los tiempos de parada.

El molde de porcionado adaptable único de la V-Cut 300 con función de prensado lateral proporciona un rendimiento superior y reduce las pérdidas, ya que no es necesario cortarlas previamente para que quepan en el molde. También dispone de un sistema de carga de materia prima que el operario puede usar con facilidad y que resulta ergonómico gracias a la altura de la alimentación.

Otra de las ventajas principales es que la función de prensado lateral permite a los operarios trabajar con materia prima de diferentes tamaños en el mismo molde, de manera que se requiere menos tiempo de parada para reconfigurar la máquina cuando se cambia de materia prima.



V-Cut 300



Redondo de ternera



Lomo de ternera

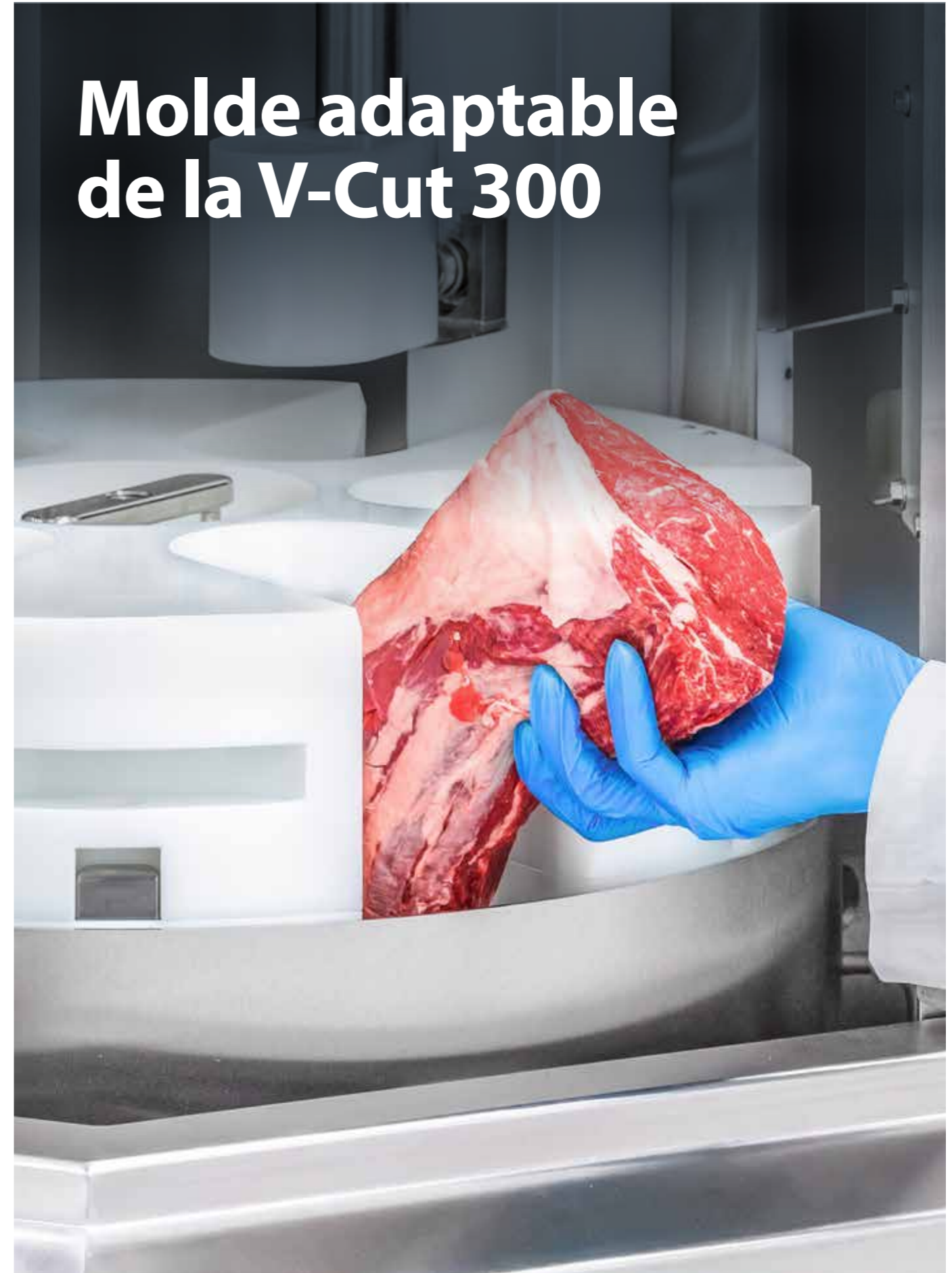


Lomo de cerdo



Cuello de cerdo

Molde adaptable de la V-Cut 300



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

