

Einfach präzise portionieren

I-Cut 11 Portionsschneider



-
- Weniger Giveaway im Vergleich zum manuellen Schneiden
 - Einfache Bedienung
 - Einfache, hygienische Reinigung
 - Geringe Stellfläche



INNOVA
Food Processing Software

- ① **Leistungsstarker Computer** mit bewährter Servomotor-Technologie für hochpräzises Schneiden und lange Lebensdauer
- ② **Einfache Bedienung per Touchscreen**
- ③ **Laser-Bildererkennungssystem** mit 200 Hz Kamertechnik für extreme Genauigkeit
- ④ **Portionieren mit Höchstgeschwindigkeit** im 90°-Winkel
- ⑤ **Fernwartungszugang** per Ethernet für höchstmögliche Verfügbarkeit (Option)
- ⑥ **Geringe Stellfläche** - das kompakte Design passt in kleinste Betriebsstätten
- ⑦ **Einfache Reinigung** der Ropanyl Transportbänder
- ⑧ **Schnellentriegelung zum einfachen Ausbau** der Transportbänder für Reinigungszwecke - ohne Werkzeug

I-Cut 11 Portionsschneider

Der I-Cut 11 ist eine präzise und zuverlässige Portioniermaschine, deren Einsatz sich in Ihrem Betrieb von Anfang an bezahlt macht, egal ob Sie in die Portioniertechnik einsteigen oder Nischenprodukte industriell produzieren wollen. Ein paar Klicks am Touchscreen genügen zum exakten, gewichtsgenauen Portionieren knochenloser Fleischprodukte, z.B. von Rind, Schwein, Kalb. Der I-Cut 11 kann jedoch mehr als nur gleichgewichtige Portionen zu schneiden. Sondern er kann auch innerhalb einer gewissen Gewichtsspanne schneiden und Rohmaterialien in unterschiedliche Gewichte oder Längen portionieren.

Dank seiner hohen Geschwindigkeit und dem vielseitigen Einsatz können Sie mit dem I-Cut 11 viel Arbeit einsparen. Durch die verbesserte Ausbeute macht sich Ihre Investition außerdem innerhalb kürzester Zeit bezahlt.

Die Maschine ist auf eine einfache und gründliche Reinigung ausgelegt. Dank des kompakten Designs lässt sich der I-Cut 11 in jede noch so kleine Betriebsfläche integrieren.

Der Durchsatz ist abhängig von der Größe des Rohlings, der Portionsgröße und der optimalen Beladung.

Produktbeispiele

Ausgangsmaterial



Schweinelachs
2500-3000 g (5.5-6.6 lb)



Schweinehals
1500-2500 g (3.3-5.5 lb)



Roastbeef
1000-4000 g (2.2-8.8 lb)



Rinderfilet
1000-3000 g (2.2-6.6 lb)

PRODUCT DIMENSIONS

Maximum product height	100 mm	(3.9 in)
Maximum product length	650 mm	(25.6 in)
Maximum product width	250 mm	(9.8 in)

MACHINE DIMENSIONS

Machine width	1000 mm	(39.3 in)
Machine length	2700 mm	(106.3 in)
Machine height	1650 mm	(65 in)

Dank unseres Strebens nach Nachhaltigkeit und Innovation sind wir weltweit führend in der Verarbeitung von Nahrungsmitteln.