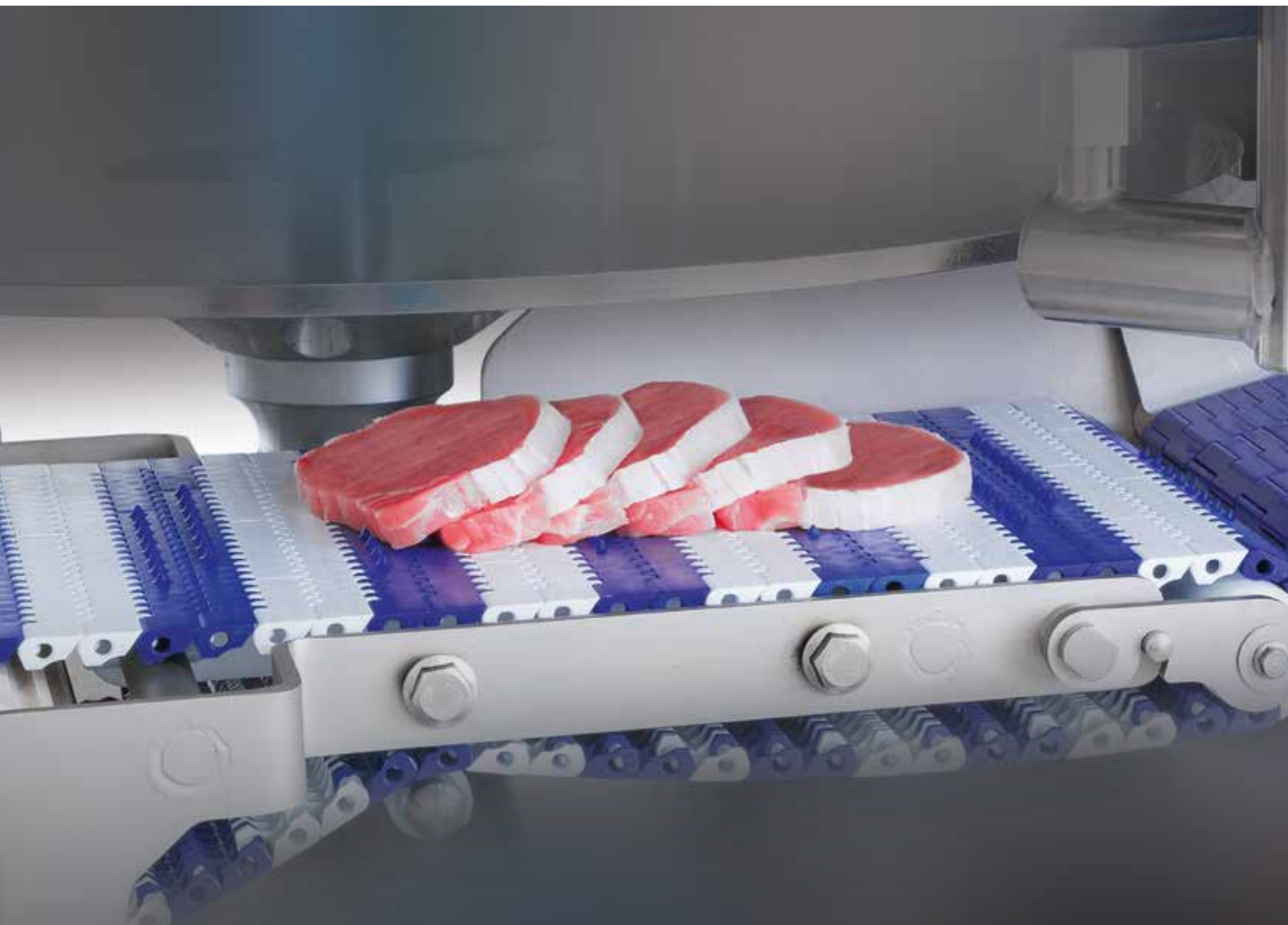


Portionnement volumétrique flexible

V-Cut 240



-
- Produits variés
 - Changement facile et rapide
 - Uniformité des poids et des tranches
 - Rendement maximal



V-Cut 240

La V-Cut 240 est la trancheuse à poids constant la plus universelle pour des applications de découpe très variées, de viande fraîche avec ou sans os en portions uniformes.

Vaste gamme d'applications de tranchage

Un anneau de jeux de moules peut être pourvu avec des moules de calibrages différents selon les morceaux à calibrer. Ceci permet la création d'une vaste gamme de produits, p. ex. steaks-minute, escalopes, côtes de porc, cubage de viande. Le changement de produits à trancher est facile et rapide avec temps non-productif minimal.

Présentation parfait

La V-Cut 240 peut déposer des tranches individuelles, en éventail ou empilées, présentées dans des groupes à poids constant pour la mise en barquette manuelle ou automatique. Les coupes de fraîcheur (d'entame et / ou de chute) sont séparées automatiquement (p. ex. dans un bac) et ne sont pas évacuées avec les tranches conformes.

Forme régulière des tranches - poids constant

Pour donner à chaque portion un aspect uniforme, la viande est

placée dans un moule où elle est formée avant d'être découpée avec précision en une portion de poids et de forme fixes. Le couteau spécial permet une parfaite découpe et des portions avec épaisseur uniforme. La technique d'entraînement Servo (sans air comprimé) permet d'obtenir le résultat de portionnement le plus efficace et le plus précis.

Programmes de portionnement

Le logiciel de la V-Cut 240 permet de créer des portions avec un poids optimisé, avec une épaisseur de tranche constante ou avec un rendement optimisé.

Opération simple et sûre

La V-Cut 240 est dotée d'un écran tactile intuitif. La technologie RFID (Radio Frequency Identification) valide les codes Utilisateur et leurs différentes autorisations pour garantir que le personnel habilité et qualifié effectue uniquement les tâches qui lui sont attribuées.

Chargement de viande en continu

Pour que le portionnement puisse se faire sans interruption et avec un minimum de temps non productif, l'alimentation en continu des morceaux à portionner se fait par un système de chambre rotative. Cette caractéristique assure également le plus haut niveau de sécurité des opérateurs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES V-Cut 240

Largeur	Longueur	Hauteur
997 mm	1879 mm	3125 - 3475 mm

- 1 Portionneuse V-Cut 240
- 2 Portions à conditionner avec stock tampon pour barquettes
- 3 Bande à deux niveaux pour chargement automatique de barquettes ou manuel
- 4 Trieuse pondérale M-Check2
- 5 Station de pesage

