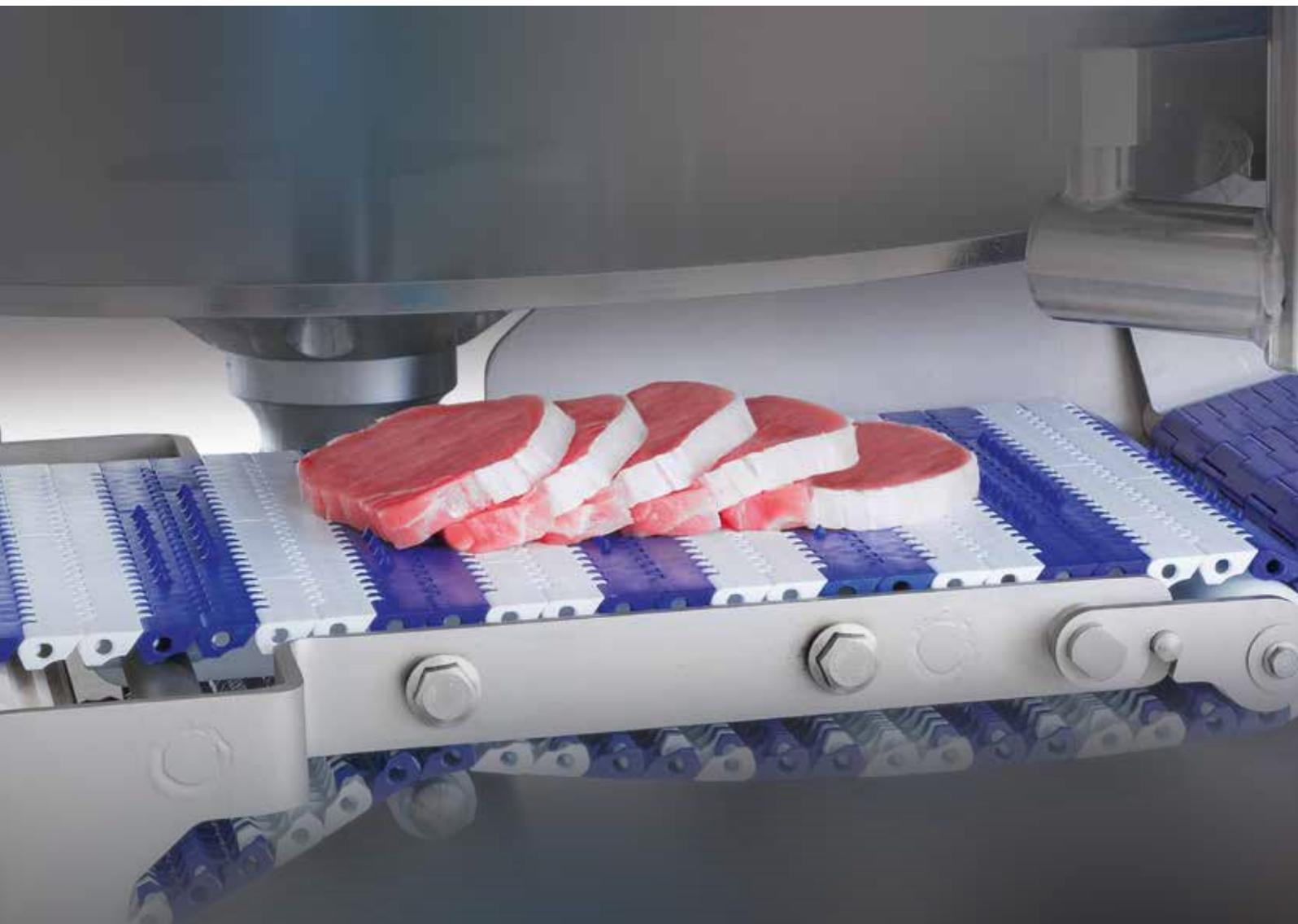


Cortado flexible de porciones volumétricas

V-Cut 240



-
- Varios tipos de productos
 - Cambios rápidos y sencillos
 - Formas y pesos uniformes
 - Aprovechamiento máximo



V-Cut 240

La Porcionadora volumétrica V-Cut 240 se ha diseñado para cortar carne con o sin hueso para producir porciones, cubos y tiras de peso fijo y con una forma homogénea.

Varios tipos de productos

Se pueden introducir moldes de alimentación de la máquina de diferentes formas, según los cortes que se vayan a preparar en porciones. Esto permite crear varios tipos de productos, como filetes, filetes que se cocinan en un minuto, escalopes, rollo de ternera, chuletas de cerdo, cubos de carne y tiras de carne. Se puede cambiar de manera rápida y sencilla de un producto a otro con un tiempo mínimo de preparación y sin tener que usar herramientas.

Presentación perfecta

La máquina V-Cut 240 elabora porciones individuales, en abanico y en capas en lotes de peso fijo para envasarlas directamente en bandejas de forma manual o automática. El primer y el último corte se identifican de forma automática y se eliminan por separado.

Formas y pesos uniformes

Para que cada porción tenga un aspecto uniforme, la carne se coloca en un molde, donde se le da forma antes de cortarla con precisión en porciones de forma y peso fijos. La hoja superior en forma de espiral garantiza la seguridad de corte y la uniformidad del grosor de las lonjas. Además, la tecnología moderna con servo accionamiento asegura que se consigan los resultados de corte en porciones más eficientes y precisos.

Programas flexibles de corte en porciones

El software de la máquina V-Cut 240 permite crear porciones con un peso optimizado, un grosor uniforme de lonjas o un aprovechamiento máximo.

Funcionamiento sencillo y seguro

La máquina se controla a través de una pantalla táctil intuitiva. Para garantizar que solo el personal autorizado y con una formación completa lleva a cabo determinados tipos de trabajo, cada operario tiene su propia llave de usuario, que le proporciona un nivel de acceso específico a la máquina.

Alimentación continua de carne

El corte en porciones se lleva a cabo sin interrupción y con un mínimo de tiempo de inactividad porque la máquina V-Cut 240 tiene un sistema de cámara giratoria que permite la entrada continua de materia prima. Esta característica proporciona el grado de seguridad más elevado posible para el operario.

DIMENSIONES DE LA MÁQUINA V-Cut 240

Ancho	Largo	Altura
997 mm	1879 mm	3125 - 3475 mm

1. Porcionadora volumétrica V-Cut 240
2. Porciones en paquetes al cargador de bandejas
3. Dos niveles de cinta para carga automática o manual
4. Controlador de peso M-Check 2
5. Estación de pesaje

