

APC Slicer

aew delford
systems



Caractéristiques majeures

- Tranche une large gamme de produits refroidis, viande ou poisson, avec ou sans os, en portions à poids ou épaisseur constants.
- Son système d'approvisionnement par gravité assure les plus hauts rendements.
- Superbes qualité de coupe et présentation du produit.
- Haute production. Un seul opérateur peut produire jusqu' 680kg de portions à poids constant en une heure.
- Cadences: jusqu'à 180 portions sans os à poids fixe par minute; jusqu'à 216 en épaisseur fixe.
- Très facile d'utilisation avec une signalisation claire sur écran.
- 99 programmes mémorisés permettent un changement de produit rapide.
- Peut être pré-programmé pour 4 différents poids ou épaisseur de portion dans une longe de forme irrégulière.
- Un pilotage par trieuse pondérale peut être ajouté pour un meilleure précision et de meilleurs rendements.
- Produit et lame entièrement enfermés pour une sécurité maximum.
- Construction robuste, pièces en contact avec le produit en acier inoxydable ou en matériaux de qualité alimentaire.
- Nettoyage rapide et aisé.
- Certifié CE.

L'**APC Slicer** de AEW Delford Systems tranche à grande vitesse et à poids constant des produits refroidis de forme régulière ou irrégulière, viande ou poisson, avec ou sans os.

Ce trancheur à grande capacité de production intègre la technologie APC (Portionnage Automatique Contrôlé), et à raison d'un maximum de 180 portions par minute permet à un seul opérateur de traiter jusqu'à 680kg de portions à poids constant en une heure.

Ce portionnage automatique à poids contrôlé est réalisé avec une coupe superbe, et l'**APC Slicer** fournit des rendements optima grâce à sa lame spécialement conçue, avec un écart-type de 2 à 3% en portions sans os.

Les utilisateurs peuvent programmer la machine pour avoir une combinaison de 4 poids ou épaisseurs différents dans une même longe.

La construction de l'**APC Slicer** est de haute qualité et entièrement fermée pour une meilleure sécurité.

Systèmes intégrés

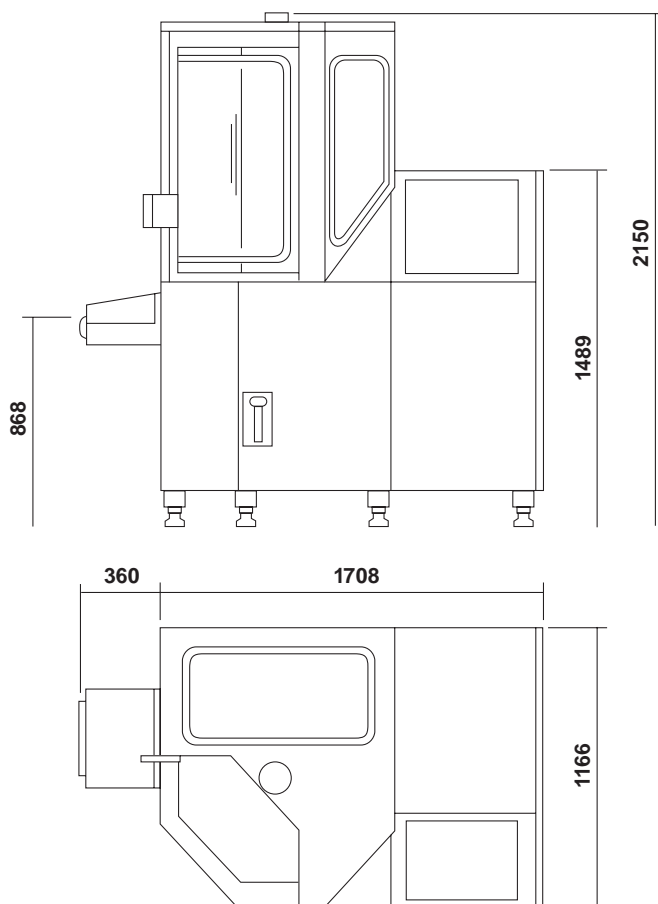
L'**APC Slicer** peut être mis en oeuvre seul ou bien intégré dans des lignes avec pesage et calibrage-dosage associatif.

Pour plus amples informations consultez:
www.aewdelford.com



APC Slicer

aew delford
systems



Distributeur

Informations techniques

Poids net: 1000kg

Epaisseur de tranche: 2 à 50mm

Portionnage par minute:

Epaisseur constante 90 à 216 (6 magasins)

Poids constant 90 à 180 (6 magasins)

Magasins produit: 3,4, 5 ou 6

Surface maxi produit: 150 x 95mm (6 magasins)

Gamme de température produit: 0 à -6°C

Puissance électrique: 6 kva triphasé

Fourniture d'air: 840 l/min (max) @7 bar

Toutes les machines AEW Delford Systems sont certifiées CE.

Delford Sortaweigh France
6, Rue Denis Papin,
Z.A. de Kerniol,
BP 295
56008 Vannes cedex

Tel: 02 97 46 49 46

Fax: 02 97 46 34 80

E-mail: france@aedelford.com

www.aewdelford.com