

SmartSlice XT

aew delford
systems



Caractéristiques majeures

- Fonctionnement en produit frais ou refroidi.
- Zones de coupe programmables permettant quatre épaisseurs différentes sur un même produit.
- Grande capacité de production, jusqu'à 400 coupes par minute en zones, et jusqu'à 500 en continu.
- Production en ligne à flux continu minimisant la manipulation produit.
- Programmes d'optimisation augmentant les rendements matière.
- 50 programmes produit mémorisés pour changement rapide de production.
- Nettoyage aisé grâce au démontage rapide des tapis et à la structure ouverte.
- Robuste construction en acier inoxydable et matériaux de qualité alimentaire.
- Menu de diagnostic.

Le **SmartSlice XT** de AEW Delford Systems est un trancheur automatique intelligent à haute capacité, pour le portionnage à épaisseur constante de produits sans os, frais ou refroidis.

Cette machine, à la pointe de la technologie, a été développée tout particulièrement pour les transformateurs devant répondre à la demande croissante en produits frais pré-emballés.

Le flux continu, en ligne, du **SmartSlice XT** permet de maximiser la production avec un minimum de manipulation du produit.

Le **SmartSlice XT** intègre un système de mensuration du produit permettant à l'ordinateur de décider comment ce produit devra être portionné. Les zones de coupe programmables autorisent jusqu'à quatre épaisseurs différentes dans la même production selon les priorités définies par l'utilisateur. Des programmes d'optimisation sélectionnent, en fonction de la cible, l'épaisseur idéale minimisant les entames et talons.

Que le besoin soit une tranche d'épaisseur mini, maxi, ou fixe, on peut faire confiance au **SmartSlice XT** pour optimiser les rendements matière.

Systèmes intégrés

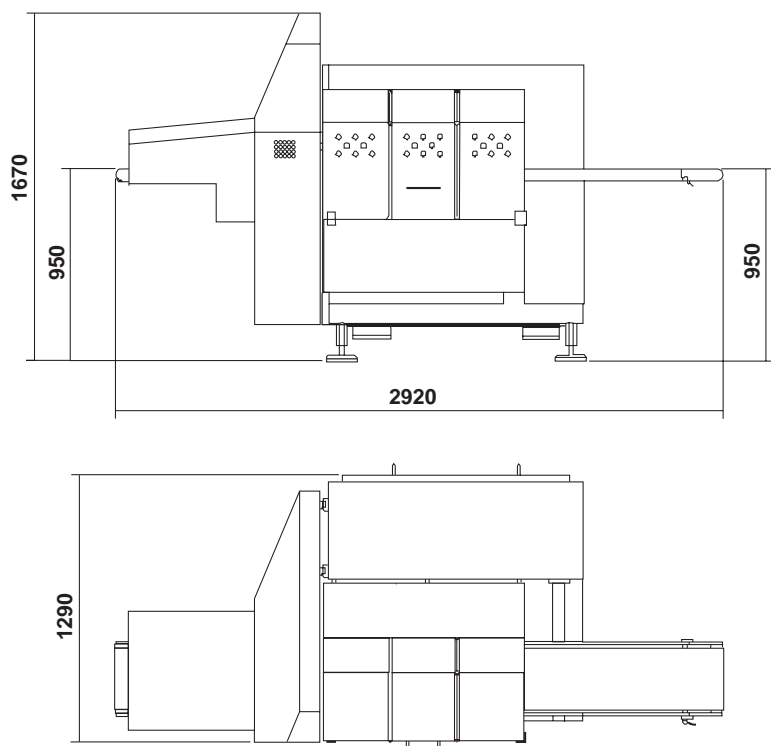
Le **SmartSlice XT** peut être mis en oeuvre seul ou bien intégré dans des lignes avec pesage et calibrage-dosage associatif.

Pour plus amples informations consultez : www.aewdelford.com



SmartSlice XT

aew delford
systems



Informations techniques

Cadence: jusqu'à 500 portions/min

Section maxi du produit:
largeur 280mm x hauteur 180mm

Longueur maxi du produit:
Coupe par zones: 1000mm
En continu: pas de limitation

Puissance électrique: 380-460V 5kva triphasé

Fourniture d'air: 30 l/min @6 bar

Poids net: 800 kg

Toutes les machines AEW Delford Systems sont certifiées CE.

Distributeur

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