

Facilitar el porcionado preciso de la carne

I-Cut 130



- Múltiples tipos de productos
- Manejo multilingüe, fácil e intuitivo
- Precisión absoluta
- Control total del rendimiento, mínima pérdida de producto
- Diseño higiénico y fácil de limpiar

I-Cut 130

La porcionadora I-Cut 130 es la solución ideal para el porcionado de carne de alto valor.

El robusto diseño de la máquina facilita la limpieza, garantizando una higiene óptima.

Hardware

- El sistema de visión láser y de espejo de última generación garantiza la mayor precisión posible
- Potentes controladores informáticos y PLC con tecnología de servomotores de probada eficacia
- Porcionado de alta velocidad de hasta 1000 cortes por minuto
- Brazos activos de sujeción del producto y horquilla de sujeción trasera para una
- estabilidad del producto durante el proceso de porcionado de productos
- productos redondos e irregulares
- Cintas de Ropanyl extraíbles para una higiene óptima
- Conexión Ethernet para el acceso remoto mediante Innova, el software de procesamiento de alimentos de Marel
- Módulo Secomea para un acceso de servicio remoto seguro

Software

- Potente ordenador con innovadoras capacidades de corte y una flexibilidad de programación superior
- Ajuste automático y dinámico de la velocidad de la cinta para un mayor rendimiento
- Velocidad de las cuchillas ajustable para adaptarse a cada producto individual
- Manejo intuitivo, fácil de usar y multilingüe mediante pantalla táctil de 15" de fácil manejo
- Capacidades de programación e informes remotos a través de Innova, el software de procesamiento de alimentos de Marel



DIMENSIONES DEL PRODUCTO

Altura Máx.	150 mm / 5.9 inch
Longitud Máx.	750 mm / 29.5 inch
Anchura Máx.	270 mm / 10.6 inch

DIMENSIONES DE LA MÁQUINA

Altura	1590-1940 mm / 62.6-76.4 inch
Longitud	3270 mm / 128.7 inch
Anchura	1315 mm / 51.8 inch



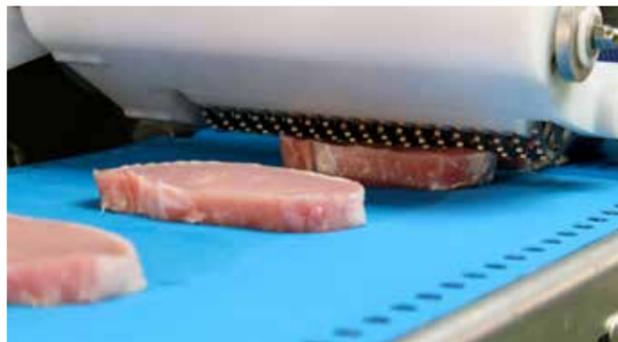
Volumen de producto calculado por el sistema de visión



Construcción abierta y fácil acceso para la limpieza

Opción precisa e inteligente para separar y alinear porciones

Separar y alinear porciones siempre ha sido una tarea difícil, incluso para una máquina porcionadora inteligente. Esto se debe a la forma en que las proteínas de la carne unen las piezas tras el corte. El Singulador patentado separa y alinea automáticamente las porciones de carne fresca deshuesada, como lomos y cuellos. Lo hace directamente en el cuchillo y a una velocidad de hasta 200 piezas por minuto. Puede manejar productos de longitud y peso variables, incluyendo lonchas de 80-120 gramos y asados de hasta 800 gramos. El Singulador funciona a la perfección con otros procesos como el pesaje, la clasificación dosificación, marinado y soluciones de envasado.



El sistema de visión de la I-Cut 130 y el soporte de software flexible proporcionan una precisión de porcionado superior, al tiempo que garantizan la máxima optimización de cada elemento individual de la materia prima, con un mínimo residuos. Utilizando lo último en tecnología de visión láser, la cortadora de porciones I-Cut 130 establece un nuevo punto de referencia para los sistemas de visión. Numerosos cortes avanzados y funciones de software garantizan el máximo de la inversión, mientras que las operaciones rutinarias de la pantalla táctil son fáciles con instrucciones flexibles, intuitivas y multilingües.



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

