

Vielseitig und flexibel beim gewichtsgenauen Portionieren

V-Cut 180



- Einfach zu bedienen
- Skalierbare Lösung für individuelle Konfiguration
- Vielseitig einsetzbar
- Hoher Durchsatz



V-Cut 180

Der V-Cut 180 ist ein skalierbarer, vielseitig einsetzbarer volumetrischer Portionsschneider für mittelständische Metzgereien und industrielle Verarbeiter mit kleinen Linien, der mit steigenden Portionieranforderungen wachsen kann. Er ist einfach zu bedienen und ermöglicht ausbeuteorientiertes Schneiden von hochwertigen, gleichmäßigen Portionen mit Festgewicht und einheitlicher Stärke.

Es gibt das Basismodell, das kundenspezifisch mit individuell passenden Zusatzmodulen konfiguriert werden kann, z.B. zum Schneiden von Schweinekoteletts mit Knochen oder von einheitlichen Würfeln und Streifen.

Große Produktvielfalt

Der V-Cut 180 kann eine beeindruckende Vielfalt von Produkten in gleichmäßige Portionen schneiden, z.B.:

- Scheiben für Schnitzel
- Prime Steaks
- Minutensteaks
- Sehr dünne Scheiben
- Würfel und Streifen
- Portionen mit Butterfly-Schnitt
- Schweinekoteletts mit Knochen

Die Produkte können als Einzelportionen ausgetragen werden oder als vorformatierte gefächerte oder gestapelte Gruppen. So portioniert, sind die Produkte bereit für die automatische Beladung von Schalen, wodurch sich der Anteil der manuellen Arbeit innerhalb des Prozesses deutlich reduzieren lässt.

Optional modules:

- Verschiedene Formsätze für eine Vielzahl von Rohlingen bzw. Portionsarten
- Formsatz für knochenhaltige Produkte
- Formsatz für Würfel und Streifen



MACHINE DIMENSIONS

Breite	2,232 mm (inkl. Band)
Höhe	3,075 mm
Tiefe	938 mm
Stellfläche	1,98 m ²
Gewicht	1,200 kg



Driven by a passion for sustainability and innovation, we are a global leader in food processing.