

I-Saw

Sierra porcionadora para productos cárnicos congelados con o sin hueso



- Porciones de grosor y peso constante
- Escaneado de visión con cámara para la precisión
- Mínimas hebras, astillas óseas o fragmentos y aspecto de corte limpio del producto
- Hasta 500Kg/Hora

La sierra I-Saw aplica a todas las ventajas de la tecnología de escaneado de visión con cámara al corte de productos cárnicos congelados con o sin hueso.

Esta sierra porcionadora automática de alto rendimiento produce porciones de peso o grosor constante. Tiene una capacidad de producción de hasta 162 porciones de peso constante por minuto, lo que permite a un solo operador obtener más de 500 kg (o 1100 lb) de producto por hora. Mientras que alcanza su máximo rendimiento con las cuchillas de sierra de cinta de ultra-alta velocidad, es capaz de mantener la precisión del peso de las porciones. También produce un corte de excelente calidad, con mínimas hebras, astillas óseas o serrín sobre el producto y no se necesita atenuación. La sierra I-Saw puede utilizarse como máquina autónoma o combinarse con diferentes opciones de pesaje o clasificación.



Ventajas

- Alto rendimiento: un solo operador puede producir en una hora más de 500 kg de porciones con peso controlado.
- Puede producir hasta 162 porciones de peso constante o 180 porciones de grosor constante por minuto, sin considerar el tiempo de recarga
- Escaneado de visión por cámara para un control preciso del peso
- Productos de alta calidad: mínimas hebras, astillas óseas o fragmentos y aspecto de corte limpio del producto.
- Para la producción de porciones de peso o grosor constantes
- Servicio y soporte remoto
- Noventa y nueve memorias de recetas permiten un cambio rápido de producto
- Máxima seguridad: el producto y la cuchilla se encuentran cerrados

Productos

Productos cárnicos: lomo de cerdo, entre otros.
Grosor de lonchas/rebanadas: 8 mm-70 mm (0,31 pulg. - 2,75 pulg.)

Dimensiones del producto para la entrada:
Tamaño máximo: 170 mm x 141 mm (6,69 pulg. x 5,55 pulg.)
Longitud máxima: 850 mm (33,46 pulg.)
Temperatura: -10°C a -20°C

Información técnica

Dimensiones de la máquina

Ancho	1200 mm (47 pulg.)
Largo	2760 mm (109 pulg.)
Altura	2300 mm (90 pulg.)
Peso neto	1.650 kg (3637 libras)
Velocidad de la cuchilla	70 m/s
Depósitos de producto	6
Alimentación eléctrica	10kVA trifásica
Suministro de aire	80 l/min. a 6 bar con transportador de despegue (60 l/min. sin)

Capacidad (número de porciones)

Modo de grosor constante: 63-180 porciones/min.*

Modo de peso constante: 63-162 porciones/min.*

*sin incluir tiempo de recarga, que depende del producto



Lomos de cerdo en porciones de grosor constante



Patatas de terneras en porciones de grosor constante

Marel es el proveedor mundial líder de equipos y sistemas avanzados para las industrias pesquera, cárnica y avícola.