

Präzise Frischfleischportionierung

I-Cut 130



- Für unterschiedlichste Produkte
- Intuitiv zu bedienender, mehrsprachiger Touchscreen
- Höchste Schnittpräzision
- Hohe Ausbeute, minimales Giveaway
- Robustes, reinigungsfreundliches Design

I-Cut 130

Der Portionsschneider I-Cut 130 ist die ideale Lösung für die hochwertige Portionierung von Fleisch.

Das robuste Maschinendesign erleichtert die Reinigung und ermöglicht optimale Hygienebedingungen.

Hardware

- Modernste Laser- und Spiegelsysteme für größtmögliche Genauigkeit
- Leistungsstarke Computer- und SPS-Steuerungen mit bewährter Servomotorentechnik
- Hochgeschwindigkeitsportionierung mit bis zu 1000 Schnitten pro Minute
- Aktiver Produktunterhalter und Haltegabel für bessere Teilstückstabilität während des Portionierens von runden und unregelmäßig geformten Produkten
- Abnehmbare Ropanyl-Bänder für optimale Hygienebedingungen
- Ethernet-Anschluss für Fernzugriff über Innova, Marel's Software für die Lebensmittelverarbeitung
- Secomea-Modul für den gesicherten Fernwartungszugang

Software

- Leistungsstarker Computer mit innovativen Schneidefunktionen und hoher Programmierflexibilität
- Automatische, dynamische Anpassung der Bandgeschwindigkeit für höheren Durchsatz
- Messergeschwindigkeit für jedes einzelne Produkt einstellbar
- Benutzerfreundlicher und intuitiv zu bedienender, mehrsprachiger 15-Zoll-Touchscreen
- Fernprogrammierung und Berichtsfunktionen über Innova, die Marel-Software für die Lebensmittelverarbeitung



PRODUKTABMESSUNGEN

Max. Höhe	150 mm
Max. Länge	750 mm
Max. Breite	270 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

Höhe	1590-1940 mm
Länge	3270 mm
Breite	1315 mm



Ermittlung des Produktvolumens durch Bilderkennung



Offene Bauweise - einfache Reinigung

Singulator - präzise und intelligente Option zum Trennen und Ausrichten von Portionen

Das Trennen und Ausrichten von Portionen war schon immer eine anspruchsvolle Aufgabe, selbst für eine intelligente Portioniermaschine. Das liegt daran, dass Fleischproteine die Portionen nach dem Schneiden aneinanderkleben lassen. Der patentierte Singulator trennt frische, knochenlose Portionen, z.B. Rücken- und Halssteaks, und richtet diese automatisch aus, und zwar direkt am Messer und mit einer Geschwindigkeit von bis zu 200 Portionen pro Minute. Er kann Produkte unterschiedlicher Länge und Gewicht verarbeiten, darunter Scheiben von 80 bis 120 gr sowie Bratenstücke bis 800 gr. Der Singulator lässt sich nahtlos mit anderen Prozessen kombinieren, z.B. Verwiegen, Sortieren und Batchen, Marinieren und Verpacken.



Singulator zur Vereinzelung von Portionen

Das Bildverarbeitungssystem des I-Cut 130 und die flexible Software sorgen für eine überragende Portioniergenauigkeit und gewährleisten gleichzeitig die maximale Ausnutzung jedes einzelnen Teilstücks bei minimalem Giveaway. Durch den Einsatz modernster Laserbilderkennung setzt der I-Cut 130 neue Maßstäbe für auf Bilderkennung basierende Portioniersysteme. Zahlreiche fortschrittliche Schneidmuster und Softwarefunktionen sorgen für eine maximale Investitionsrentabilität, während Routinevorgänge auf dem Touchscreen durch flexible, intuitive und mehrsprachige Anweisungen erleichtert werden.



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

