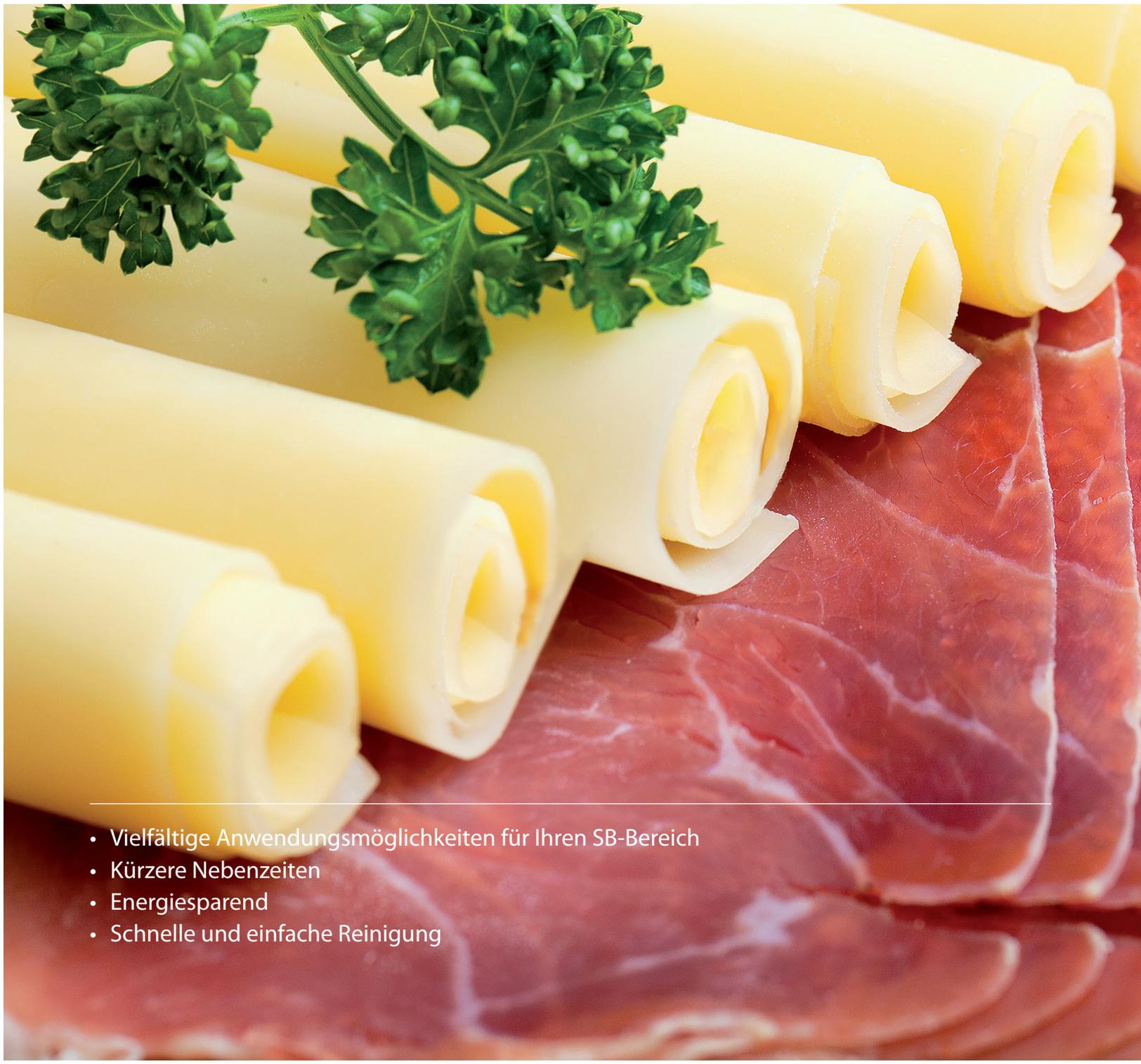




Die flexible Lösung für Ihren SB-Aufschnitt

DIVIDER 660+



- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten für Ihren SB-Bereich
- Kürzere Nebenzeiten
- Energiesparend
- Schnelle und einfache Reinigung

DIVIDER 660+

Setzen Sie den DIVIDER 660+ zum Stapeln Ihrer Produkte ein: bis zu 100 mm hohe Stapel sind möglich.

Die flexible Lösung

Mit einer großzügigen Einlegekammer von 320 x 130 mm bietet der DIVIDER 660+ vielfältige Anwendungsmöglichkeiten für Ihren SB-Bereich. Der DIVIDER 660+ steht für noch kürzere Nebenzeiten, Energie-Ersparnis, noch mehr Kraft und Dynamik, höchste Prozess-Sicherheit, mehr Kapazität und noch mehr Flexibilität bei Kundenwünschen. Eben ein „+“ an Innovationen. Nicht nur beim Schneiden, auch in Sachen Hygiene sind Sie mit dem DIVIDER 660+ auf absolutem Premium-Niveau.

Für Ihren SB-Aufschnitt



Die Kombination des weltweit einzigartigen SAS-Verfahrens mit der Schachtneigung und der innovativen Marel TREIF-Messertechnologie garantiert die optimale Ablage selbst „schwieriger“ Produkte wie z.B. Geflügel. Käse versetzt stapeln – eine weitere Möglichkeit, die der DIVIDER 660+ eröffnet. Sauber gefächert legt der DIVIDER 660+ das geschnittene Produkt ab. Auch roher Schinken gehört zum Schneid-Spektrum der Marel TREIF-Slicer. Die Einlegelänge des DIVIDER 660+ beträgt 850 mm (1000 mm optional). Bis zu vier Produkte können gleichzeitig aufgeschnitten werden.





DIVIDER 660+

Ein Slicer, der an die Umwelt denkt und an Ihre Kosten! Gibt's wirklich! Weil mit Marel TREIF-Slicern bei höheren Produkt-Temperaturen geschnitten werden kann, haben Sie nicht nur mehr Zeit durch weniger Aufwand für die Kühlung, sondern auch noch mehr Geld durch die Einsparung der Energie-Kosten. Ganz schön clever, oder? Eben Slicen mit Marel TREIF!

Ihre Nutzen auf einen Blick

Verschiedene Linienlösungen sind möglich, hier unser Check-Weigher. Vorhandene Komponenten (z.B. Waage, Beistellband) sind mit dem DIVIDER 660+ kompatibel.



Vorteile

- Slicen auf Premium-Niveau — kein Umbau bei Produktwechsel
- Mehr Zeit und weniger Energie-Kosten dank des Schneidens bei höheren Produkt-Temperaturen
- Premium-Hygiene-Design
- Alle Vorteile der bewährten Slicer-Generation von Marel TREIF: noch mehr Kraft und Dynamik in den Antrieben, noch kürzere Nebenzeiten, höchste Prozess-Sicherheit, mehr Kapazität, noch mehr Flexibilität bei Kundenwünschen
- Sonderlösung: erweiterte Kammer bis Kaliber 220 mm für bspw. italienische Mortadella
- Ideal auch für die Verarbeitung von Veggie-Produkten
- Verschiedene Ausbaumodule; Bandverlängerung als Verbindung zur Verpackungsmaschine mit individuell verstellbarer Bandneigung (optional); smart-Einleger (optional)

TECHNISCHE DATEN - DIVIDER 660+

Max. Abschnittlänge (mm)	0,5–25
Max. Abschnitte/Min. (theoretischer Maximalwert)	2.640
Max. Einlegelänge (mm)	850/ 1.000 (optional)
Einlegequerschnitt B x H (mm)	320 x 130 or 280 x 160 or Ø 220
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite mit Austrageband	2.522 / 981
Transport- / Aufstellhöhe	1900 / 2.200
Anschlusswert (kW)	4,8
Gewicht (kg)	approx. 620
Produktspezifisches Zubehör	Optional

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

