

Gewichtsgenaues volumetrisches Portionieren für die optimale Produktpräsentation

V-Cut 160 Portionsschneider



-
- Gewichtsgenaues Portionieren
 - Einheitliche Portionen
 - Optimale Produktpräsentation
 - Flexibler Einsatz
 - Für Frischfleisch und IQF-Ware

Zahlreiche Schneid- optionen

Der V-Cut 160 Portionsschneider schneidet nicht gefrorene, knochenlose Teilstücke in gleichgewichtige Portionen mit einheitlichem Schnittbild. Er eignet sich ideal für kleine und mittlere Verarbeiter, die ihre Abläufe mit minimalem Aufwand optimieren wollen, damit sie wechselnde Anforderungen ihrer Kunden bedienen und ihr Angebot an Convenience-Produkten ausbauen können. Da Fachpersonal oftmals schwer zu finden ist, macht sich der V-Cut 160 durch die Automatisierung des Portionsschneidens innerhalb kürzester Zeit bezahlt.

Für gleichgewichtige, einheitlich geformte Portionen

Der Fleischrohling wird in seinem Ursprungszustand in den V-Cut 160 eingelegt und in eine Portionierform gepresst mit vordefinierter Größe und Volumen. Das volumetrische Portionieren garantiert die maximale Ausnutzung des Rohmaterials und liefert gleichzeitig exakte Gewichte, gleichmäßige Scheibenstärken und einheitliche Schnittbilder.

Effizient und flexibel

Der V-Cut 160 bietet eine hohe Schnittvielfalt für unterschiedlichste Portionieranforderungen und ist vielseitig einsetzbar, z.B. zum Schneiden von Einzelportionen und von gefächerten Gruppen, außerdem von Butterfly-Portionen, Würfeln und Streifen. Eine Vielzahl an frischen und angefrosten Produkten lässt sich innerhalb kürzester Zeit zu einheitlichen Portionen verarbeiten. Der Wechsel zwischen den Produkten mit Austausch der Portionierplatten oder Formsätze dauert nur wenige Minuten.

Unterschiedlichste Einsatzgebiete

- Knochenlose Teilstücke, Frischfleisch oder IQF-Ware
- Schweinerücken, Ober-/Unterschale, Nuss, Nacken
- Rinderunterschale, Roastbeef
- Hähnchen- und Putenbrust

Portionsaustragung

Der V-Cut 160 Portionsschneider sorgt auch für die passende Produktpräsentation. Für die vereinfachte Weiterbearbeitung können die Schnitte als Einzelportionen ausgetragen werden oder gestapelt zum nachfolgenden Einlegen in Trays. efficiency.

Flexible Aufstellungsmöglichkeiten

Dank des symmetrischen Maschinenaufbaus lässt sich der V-Cut 160 bequem von beiden Seiten beschicken. Er ist entweder mit einem geraden Austragungsband erhältlich oder mit einem um 90 Grad gedrehten Band mit Portionsaustragung wahlweise nach rechts oder links.

ABMESSUNGEN DER MASCHINE

Breite	971 mm / 1451 mm (mit 90-Grad Austragung)
Länge	2508 mm / 1870 mm (mit 90-Grad Austragung)
Höhe	2793 - 2993 mm (je nach Konfiguration)



Drei Varianten für die individuell konfigurierbare Portionsaustragung



*Unsere Leidenschaft für
Nachhaltigkeit und Innovation
macht uns zu einem weltweit
führenden Unternehmen
in der Lebensmittelverarbeitung*