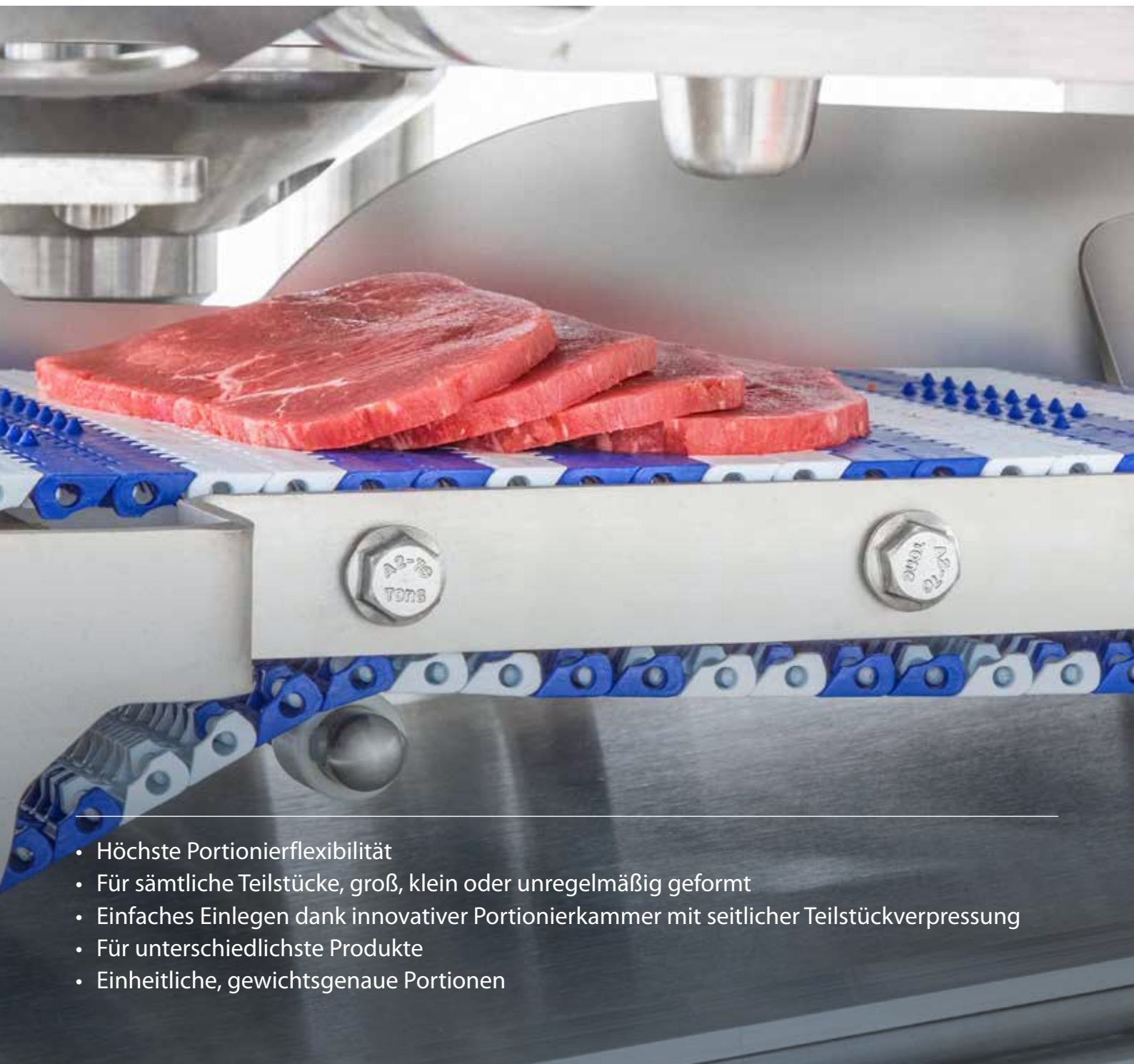


Volumetrisches Portionsschneiden für höchste Flexibilität

---

# V-Cut 300



- Höchste Portionierflexibilität
- Für sämtliche Teilstücke, groß, klein oder unregelmäßig geformt
- Einfaches Einlegen dank innovativer Portionierkammer mit seitlicher Teilstückverpressung
- Für unterschiedlichste Produkte
- Einheitliche, gewichtsgenaue Portionen

# V-Cut 300

**Der volumetrische Frischfleischportionierer V-Cut 300 erfüllt die Anforderungen mittlerer und großer Verarbeitungsbetriebe, die für LEH und Foodservice produzieren. Er ist vielseitig einsetzbar, bietet optimale Ausbeute und schneidet einheitliche Portionen von höchster Qualität.**

## Hervorragende Flexibilität und Produktvielfalt

Hersteller, die eine große Vielfalt an Teilstücken unterschiedlicher Form und Größe verarbeiten, haben mit dem V-Cut 300 ganz neue Möglichkeiten. Die Maschine gleicht zum Beispiel die Größenunterschiede von Rindfleischstücken ideal aus, damit perfekt egalisierte Steaks für den Einzelhandel und die Gastronomie produziert werden können.

Der V-Cut 300 bietet ein hohes Maß an Flexibilität bei der egalisierten Portionierung von frischer, angefrosterter, knochenloser Ware. Selbst aus unregelmäßig gewachsenem oder zugeschnittenem Rohmaterial von Schwein, Rind und Pute können perfekt geformte, gleichgewichtige Portionen einheitlicher Stärke erzielt werden.

Die V-Cut 300 kombiniert Gewichtsgenauigkeit mit bestmöglicher Ausbeute aus den Teilstücken.

## Breites Einsatzgebiet

Mit dem V-Cut 300 können unzählige Produkte zu egalisierten Portionen geschnitten werden, z.B.:

- Scheiben für Schnitzel
- Steaks
- Minutensteaks
- Sehr dünne Scheiben bis 2 mm
- Würfel
- Portionen mit Butterfly-Schnitt
- Schweinekoteletts mit Knochen

Die Austragung kann als Einzelportionen und auch als vorformatierte, gefächerte oder gestapelte Chargen erfolgen, die manuell oder automatisch in Schalen geladen werden können.

## Bedienerfreundliche Beladung

Die neuartige Portioniereinheit des V-Cut 300 bringt beim Schneidvorgang seitlichen Druck auf das Teilstück. Dadurch entstehen einheitliche Portionen bei optimierter Ausbeute und geringerem Give-away. Außerdem findet die Beladung der Schneidkammer in einer ergonomisch vorteilhaften Arbeitshöhe statt, was den V-Cut 300 besonders bedienerfreundlich macht.

Dank der seitlichen Teilstückverpressung können außerdem unterschiedlich große Rohlinge in ein und derselben Portionierform geschnitten werden. Dies spart Zeit und reduziert die Nebenzeiten.



V-Cut 300



Rinderoberschale



Rindersteak



Schweinerücken



Schweinenacken

# V-Cut 300 Flexible Portionierung



*TRANSFORMING FOOD PROCESSING*

