

Система порционирования мяса
с весовой точностью

FP 100



Применение FP 100 обеспечивает следующие преимущества:

- **высокая весовая точность порций** которая требуется при приготовлении мясной нарезки для отделов самообслуживания и полуфабрикатов.
- все порции имеют **одинаковую толщину нарезки**.
- **мин. дополнительное время обслуживания** благодаря непрерывной загрузке мяса с помощью вращающейся камеры.
- **максимальный выход**, так как с каждого куска сырья остается только один обрезок.

Непрерывная система порционирования мяса с весовой точностью: До 130 превосходных долей в минуту.

Параметры нарезки:

обрабатываемое сырьё:

- порционирование свежих, бескостных частей свинины, говядины, телятины и индейки.

размер форм:

- макс. длина куска: 600 мм

производительность по нарезке:

- мин. количество резов в минуту: прим. 40
- макс. количество резов в минуту: прим. 130 (брутто)
- скорость порционирования и выгрузка готовых порций регулируются и тем самым могут быть согласованы со скоростью следующих машин линии.

весовая точность & степень выравнивания:

- принцип работы основывается на объемно-аналитической системе нарезки, которая позволяет достичь высокой весовой точности, необходимой для приготовления мясной нарезки для отделов самообслуживания и полуфабрикатов.
- стандартное весовое расхождение отдельных порций составляет при оптимальных условиях лишь 1 - 1,5% (в зависимости от продукта).
- Благодаря продольной запрессовке сырья, а также вакуумированию на дне камеры порционная камера полностью заполняется продуктом при каждом отрезе, что и позволяет достичь чрезвычайно высокой весовой точности.

выхода:

- Так как уже первая порция выходит с заданным весом (в зависимости от продукта), то на каждый кусок сырья остаётся только один обрезок. Таким образом при максимальной весовой точности удается достичь максимальных выходов.

качество нарезки:

- равномерная толщина нарезки и оптимальная картина среза путем использования спирального ножа.

непрерывная загрузка сырья:

- вращающаяся камера позволяет производить непрерывную загрузку мяса, таким образом процесс нарезки производится без остановок и дополнительное время обслуживания сокращается до минимума.

смена весового класса:

- весовой класс меняется в секунды путем ввода данных оператором посредством сенсорной панели управления.
- отсутствие необходимости в ручной смене инструмента.



благодаря вращающейся камере производится непрерывная загрузка машины.



Сильная техника "made by MAJA": Крепкая, гигиеничная, удобная в обращении!

корректировка веса:

- во время процесса нарезки можно производить индивидуальную и гибкую корректировку весовых параметров.

время переоснастки:

- Смена форм при переходе на другой продукт длится всего 10 минут.

эргономика:

- Эргономически идеальная для оператора высота загрузочной шахты для мяса с опорным столиком позволяет производить легкую и несложную загрузку сырья.

Выдача порций:

- В зависимости от построения линии порции могут выдаваться на FP 100 на левую или на правую сторону. Вследствие этого высокая гибкость и возможность конфигурации машины в зависимости от потребности.
FP 100/L: Выдача слева
FP 100/R: Выдача справа

порционирующие программы:

- возможно создание индивидуальных программ порционирования, в любой момент доступных для вызова оператора.
- счетчик порций: после достижения заданного количества порционирующая система автоматически останавливается.

оснащение машины:

- идентификация пользователя с помощью самой современной технологии MAJA RFID (Radio-Frequency-Identification) при использовании различных кодов оператора и уровней доступа.
- самая современная сервоприводная техника.
- запирающаяся крышка дисплея с двойным уплотнением для защиты экрана при мойке.

прочная и гигиеническая конструкция в Hygienic Design:

- толщина стальных листов до макс. 10 мм
- покатые поверхности позволяют легко стекать воде при мойке.
- все крепежные детали допущены к использованию в пищевой промышленности.
- все порционные формы легко снимаются для очистки.



Эргономическая высота для укладки кусков мяса.



Простое обслуживание благодаря сенсорному экрану.



форма для продукта

НАРЕЗКА



1

оснастка:

- тележка для инструментов и форм:
- передвижная тележка для надлежащего хранения различных рабочих форм и ножей во время процесса мойки машины и отдельных деталей.

ТЕХНИКА ДЛЯ БУДУЩЕГО

Техническая спецификация FP 100:

Технические данные:

Мощность привода:	19 кВт
Электроподключение:	400В/50Гц/3фазы
Потребление тока:	макс. 29 А
Рабочее давление:	6 - 8 бар
Вес машины:	1495 кг

Габариты машины:

Ширина:	1875 мм (без отв. транспортёра)
Глубина:	2050 мм (с отв. транспортёром)
Высота:	1850 мм
Высота подачи:	1000 мм

FP 100 5 / 2013 RU
Возможны изменения.

