

I-Cut 11 Portionsschneider

Einfach präzise portionieren



- Geringeres Giveaway im Vergleich zum manuellen Schneiden
- Einfach zu bedienender Touchscreen
- Hygienisch, einfach zu reinigen
- Geringe Stellfläche



- 1 **Leistungsstarker Computer** mit bewährter Servomotor-Technologie für hochpräzises Schneiden und lange Lebensdauer
- 2 **Neueste Touchscreen-Generation und -Bedienoberfläche.** Einfache Bedienung.
- 3 **Laser-Bilderkennungssystem** mit 200 Hz Kameratechnik für herausragende Genauigkeit
- 4 **Offenes, einfach zu reinigendes Messersystem**
- 5 **Fernwartungszugang** per Ethernet für höchstmögliche Verfügbarkeit (Option)
- 6 **Geringe Stellfläche** - das kompakte Design passt in kleinste Betriebsstätten
- 7 **Einfache Reinigung** der Ropanyl-Transportbänder
- 8 **Schnellentriegelung für Bänder.** Schnelles Entriegeln und Entfernen der Transportbänder zur Reinigung - ohne Werkzeug.

I-Cut 11 Portionsschneider

Die I-Cut 11 ist eine präzise und zuverlässige Portioniermaschine, deren Einsatz sich in Ihrem Betrieb von Anfang an bezahlt macht. Mit paar Berührungen am Bedienpanel lassen Sie das ungenaue Schneiden von Hand hinter sich und gehen zum exakten, gewichtsgenauen Portionieren knochenloser Fleischprodukte (Rind, Schwein, Kalb) über.

Dank der Geschwindigkeit und dem vielseitigen Einstaz der I-Cut 11 können Sie jede Menge Arbeit einsparen. Durch die verbesserte Ausbeute macht sich Ihre Investition außerdem innerhalb kürzester Zeit bezahlt.

Die Maschine ist für eine einfache und gründliche Reinigung ausgelegt, um den Bestimmungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit zu entsprechen. Dank ihres kompakten Designs lässt sich der I-Cut 11 Portionsschneider in fast jede noch so kleine Betriebsfläche integrieren.

Produktabmessungen

Max. Produkthöhe	100 mm (3.9 in)
Max. Produktlänge	650 mm (25.6 in)
Maschinenhöhe	250 mm (9.8 in)

Maschinenabmessungen

Maschinenbreite	1000 mm (39.3 in)
Maschinenlänge	2700 mm (106.3 in)
Maschinenhöhe	1650 mm (65.0 in)

Änderungen vorbehalten / I-Cut 11 Meat DE / 09/2020-km

Produktbeispiele

	Schweinelachs	Schweinehals	Roastbeef	Rinderfilet
Ausgangsmaterial				
	2500 - 3000 g (5.5 - 6.6 lb)	1500 - 2500 g (3.3 - 5.5 lb)	1000 - 4000 g (2.2 - 8.8 lb)	1000 - 3000 g (2.2 - 6.6 lb)
Endprodukt	Gewichtsgenaue Portionen	Gewichtsgenaue Portionen	Gewichtsgenaue Portionen	Gewichtsgenaue Portionen

**Durchsatz abhängig von Produktgröße, Portionsgröße und optimaler Beschickung.*

Gemeinsam mit unseren Kunden verändern wir die Art und Weise, wie Nahrungsmittel verarbeitet werden. Unsere Vision ist eine Welt, in der hochwertige Lebensmittel nachhaltig und bezahlbar produziert werden.