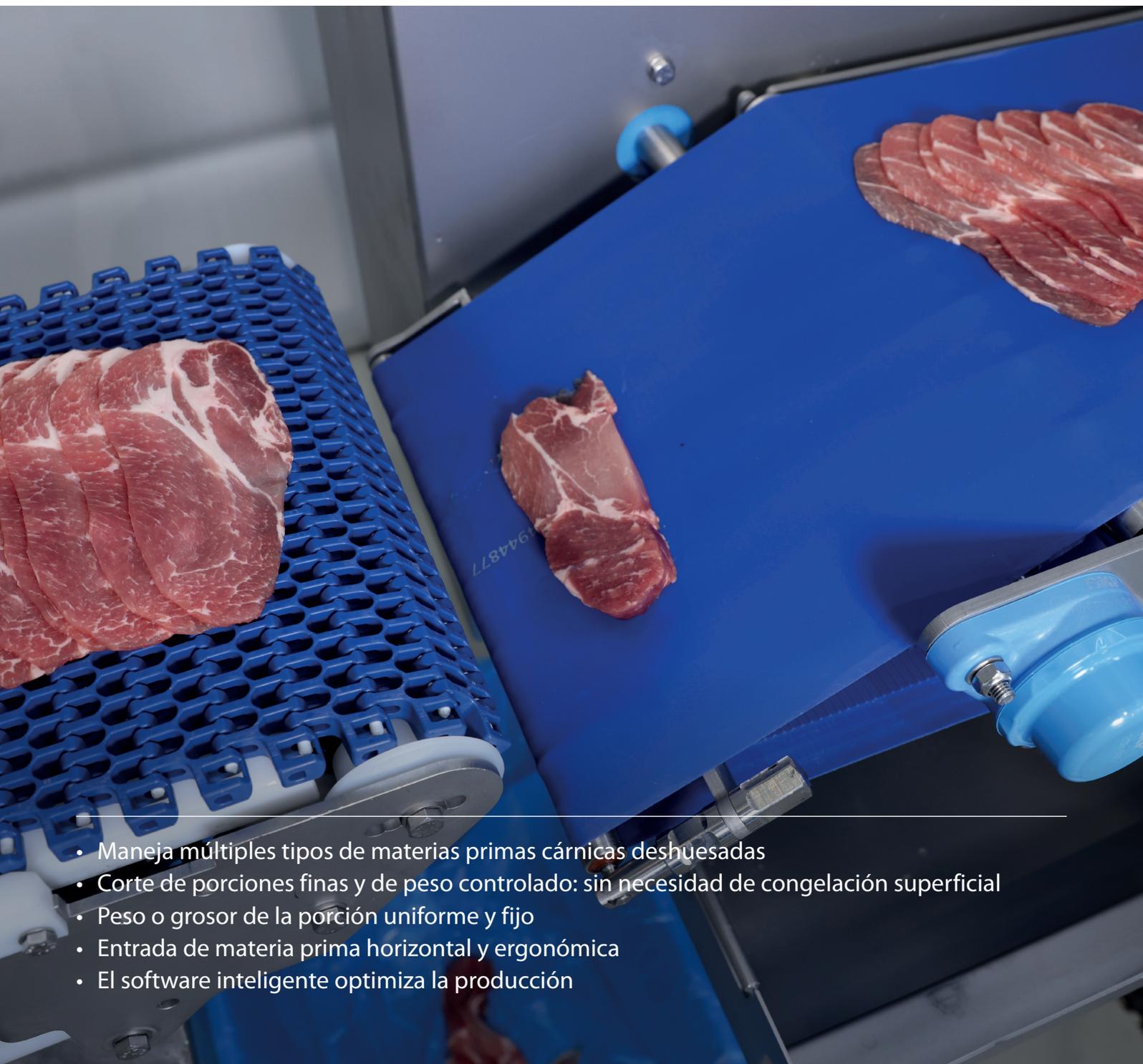


Solución perfecta para cortar porciones finas y de peso controlado

I-Cut 360



- Maneja múltiples tipos de materias primas cárnicas deshuesadas
- Corte de porciones finas y de peso controlado: sin necesidad de congelación superficial
- Peso o grosor de la porción uniforme y fijo
- Entrada de materia prima horizontal y ergonómica
- El software inteligente optimiza la producción

I-Cut 360

Porciones finas y de peso controlado

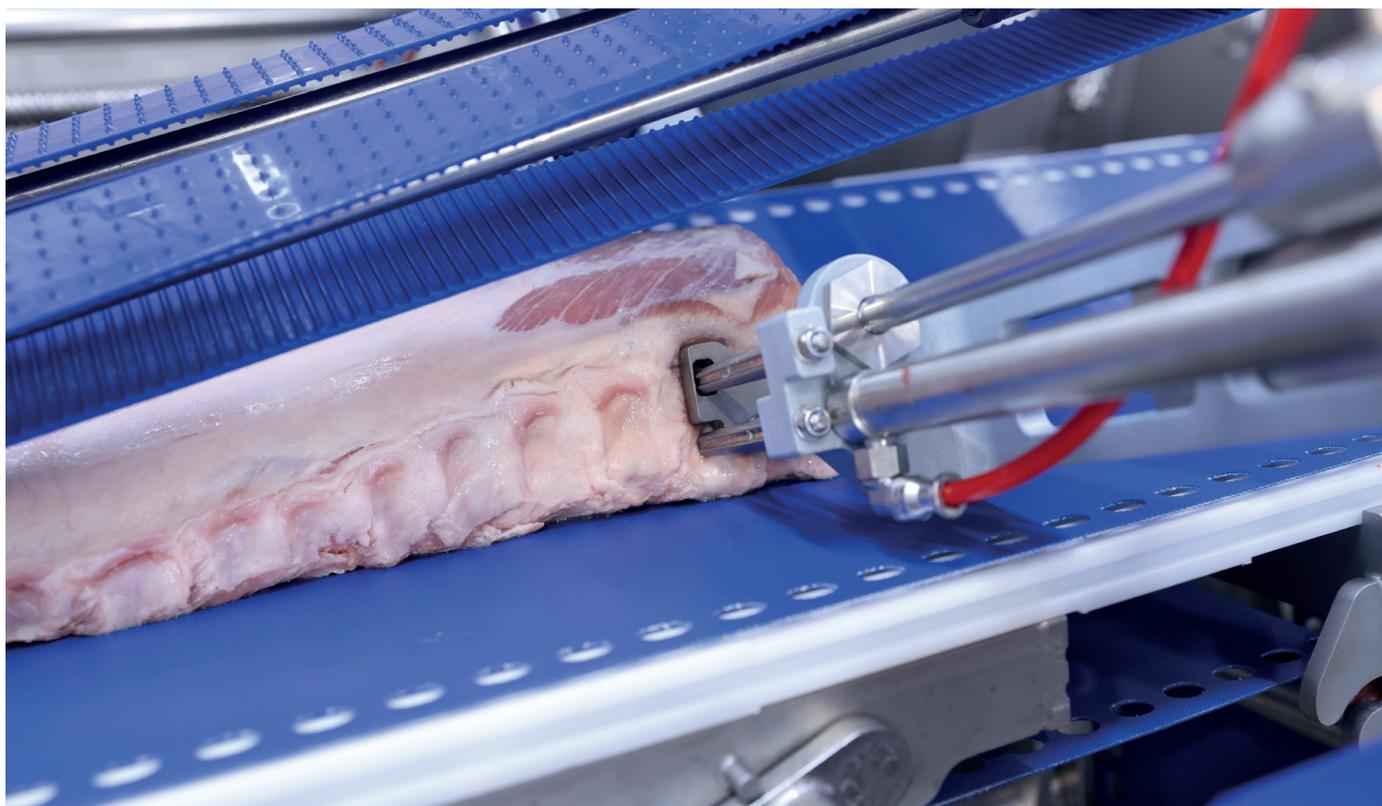
La I-Cut 360 es una solución que cambia las reglas del juego para los procesadores de carne del sector minorista y de la restauración que buscan un corte anatómico de porciones inteligente y versátil. Lo que la distingue es su capacidad única de trocear hasta 3 mm de grosor sin congelación superficial. Esto elimina la necesidad de invertir en una tecnología de congelación muy cara para producir valiosas porciones finas.

Peso fijo o grosor fijo

La I-Cut 360 ofrece una excelente producción, un rendimiento optimizado y reducción de las mermas al crear porciones de peso o grosor fijos con una forma de aspecto natural. Aunque no es necesaria la congelación superficial, la I-Cut 360 permite este tipo de congelación de la materia prima, si así se prefiere.

Ofrece porciones individuales, lotes de abanico y asados en cualquier combinación que necesite. Troceadas de este modo, las porciones están listas para la carga automática en bandejas, ahorrando el paso de la creación de lotes manual o la carga de bandejas.





Diseño ergonómico y fácil de usar

La I-Cut 360 ha sido diseñada para ser extremadamente fácil de usar. Su exclusiva carga horizontal de la materia prima con altura de entrada ajustable permite un proceso de trabajo muy cómodo, haciendo el trabajo más fácil, seguro y eficiente para su personal. La alimentación puede hacerse manualmente en la máquina o suministrarse automáticamente desde los procesos anteriores.

Corte más inteligente con el software Innova

La I-Cut 360 puede conectarse al software de procesamiento de alimentos Innova, que proporciona valiosa información basada en datos para mejorar significativamente su producción. Por ejemplo, ayuda a maximizar el rendimiento, a simplificar el cambio de producto y a agilizar el mantenimiento y las revisiones.



Las porciones pueden suministrarse como:

- Porciones muy finas y de peso controlado de hasta 3 mm de grosor
- Porciones individuales o lotes en abanico
- Porciones para schnitzels, chuletas de cerdo o panceta
- Filetes de primera calidad
- Bistecs al minuto
- Asados

ESPECIFICACIONES

| | |
|------------|--------------------|
| Ancho | 1.410 mm |
| Longitud | 3.510 mm |
| Altura | 1.865 mm |
| Superficie | 4,9 m ² |
| Peso | 1.200 kg |

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

