

Porcionadora I-Cut 11

Porcionamento preciso de carne de forma fácil



- Precisão extrema e sobrepeso mínimo
- Fácil de operar, software intuitivo
- Higiênico, fácil de limpar
- Menor tamanho do mercado



- ① **Novo e potente computador** com tecnologia de servomotor comprovada para corte de alta precisão e longa vida útil.
- ② **Tela de toque de nova geração** e de fácil operação.
- ③ **Novo sistema de visão a laser** com tecnologia de câmera de 200 Hz assegura uma precisão extrema.
- ④ **Acesso ao sistema de faca e limpeza fácil.**
- ⑤ **Acesso a serviço remoto** através de Ethernet para máximo tempo de funcionamento (opcional).
- ⑥ **Área de ocupação pequena** – o design compacto serve em disposições de fábrica com pouco espaço.
- ⑦ **Esteiras de Ropanyl** para uma fácil higienização.
- ⑧ **Esteiras de liberação rápida.** Liberação e remoção rápidas das esteiras para limpeza - dispensa ferramentas.

Porcionadora I-Cut 11

A porcionadora I-Cut 11 é uma máquina de porção precisa e confiável projetada para dar resultados imediatos. Com apenas alguns toques no painel de controle, você pode se libertar do corte impreciso manual para porções precisas de produtos de carne sem ossos - bovino, suíno e novilho - em peso fixo ou espessura fixa.

Você pode poupar substancialmente em mão de obra devido à velocidade e versatilidade da I-Cut 11. Além disso, as melhorias no rendimento garantem um retorno muito rápido do seu investimento.

A máquina foi projetada para uma limpeza fácil e completa e para cumprir com os regulamentos de segurança dos alimentos. O design compacto facilita a instalação da porcionadora I-Cut 11 em praticamente todos os pequenos layouts de plantas.

Dimensões do produto

Altura máx. do produto	100 mm	(3.9 in)
Comprimento máx. do produto	650 mm	(25.6 in)
Largura máx. do produto	250 mm	(9.8 in)

Dimensões da máquina

Largura da máquina	1000 mm	(39.3 in)
Comprimento da máquina	2700 mm	(106.3 in)
Altura da máquina	1650 mm	(65 in)

Exemplos de cortes



Entrada:

2500-3000 g
(5.5-6.6 lb.)
Lombo suíno

1500-2500 g
(3.3-5.5 lb)
Lombinho

1000-4000 g
(2.2-8.8 lb)
Contrafilé

1000-3000 g
(2.2-6.6 lb)
Filé Mignon

Saída:

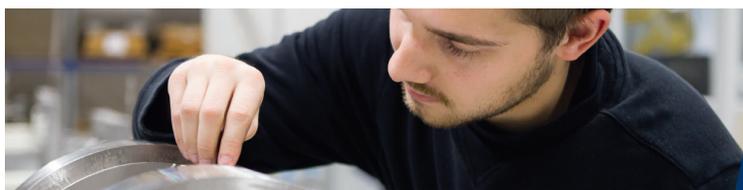
Porções de peso fixo

Porções de peso fixo

Porções de peso fixo

Porções de peso fixo

*Produtividade depende do tamanho do produto, do tamanho da porção e do carregamento ideal.



A Marel é a principal fornecedora mundial de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de pescados, carnes e aves.