

Système de tranchage SX380

Sa conception épurée et compacte offre une GRANDE flexibilité

Obtenez de meilleurs rendements ainsi qu'un meilleur contrôle des produits, tout au long de l'année

Systèmes intégrés

Broyage/Mélange

Séparation

Formage

Enrobage

Cuisine

Congélation

Tranchage

Chargement automatique

Décongélation

Marinade





Découvrez les avantages d'une grande flexibilité et d'un contrôle des produits à la pointe de la technologie.

Démarrez avec la moins encombrante des trancheuses comparables du marché. Puis configurez votre nouveau système de tranchage SX380 pour répondre aux besoins actuels de votre activité, sachant que vous pouvez aisément modifier vos choix technologiques plus tard, sur site, si les besoins de votre exploitation évoluent. Examinez les nombreux avantages présentés dans cette brochure qui, combinés, vous aident à repousser les limites de votre activité de tranchage et à diminuer le coût d'exploitation de votre SX380.

UNE GRANDE flexibilité, tout au long de l'année

Configurez votre nouveau système de tranchage SX380 pour répondre aux besoins actuels de votre activité, sachant que vous pouvez aisément modifier vos choix technologiques plus tard, sur site, si les besoins de votre exploitation évoluent.

- Choisissez un ou deux lecteurs produit indépendants pour optimiser le contrôle du poids et réduire les pertes
- Sélectionnez jusqu'à 3 échelles dynamiques et 3 classificateurs
- Panneau de contrôle à distance en option



Des rendements améliorés résultant du contrôle des produits à la pointe de la technologie

- Le convoyeur d'alimentation supérieur motorisé surpasse les résultats de ceux utilisant des tassaux
- Les convoyeurs supérieurs flexibles étendent la sécurité du produit jusqu'à la lame de tranchage en adaptant la taille du produit et les variations de forme
- Les convoyeurs d'alimentation supérieurs et inférieurs assurent un meilleur support du produit, assurant la production de tranches de haute qualité et une réduction des déchets produits



Faible encombrement, rendement élevé

Les rendements de la SX380 se comparent aisément aux trancheuses concurrentes ayant une surface au sol et des investissements initiaux significativement plus importants. Ses fonctions contributives comprennent :

- une gorge large de 178 mm x 380 mm
- une vitesse maximale de rotation de la lame de 2 000 tr/min
- une durée de rechargement courte



SX380 Slicer



Maximisez vos rendements sur tous vos produits à trancher

La SX380 vous permet de produire les bouts les plus petits de l'industrie.

- Des avantages de rendement mesurables provenant de la position unique de la lame de tranchage, des systèmes de d'accroches supérieurs et un contrôle des produits à la pointe de la technologie.



Sa nouvelle conception épurée favorise les plus hauts niveaux d'hygiène

- Une conception épurée offrant une visibilité accrue et un accès facile à tous les composants.
- Le démontage sans outil permet un démontage rapide et un assainissement plus complet.
- Toutes les courroies de contact du produit sont rapides et faciles à enlever.



Une technologie de lame exclusive qui permet d'augmenter sa flexibilité

- Les innovations des lames Formax améliorent la qualité du tranchage, élargissent les plages de températures optimales et contribuent à augmenter la capacité de traitement de chacun de vos processus de tranchage.
- La qualité des matériaux utilisés sur nos lames de tranchage permet de prolonger leur durée de vie, de maintenir les bords plus longtemps et d'économiser jusqu'à 7 000 USD par trancheuse et par année.
- Une large sélection de conceptions des bords et de revêtements exclusifs offre une solution idéale pour chacune de vos applications de tranchage.



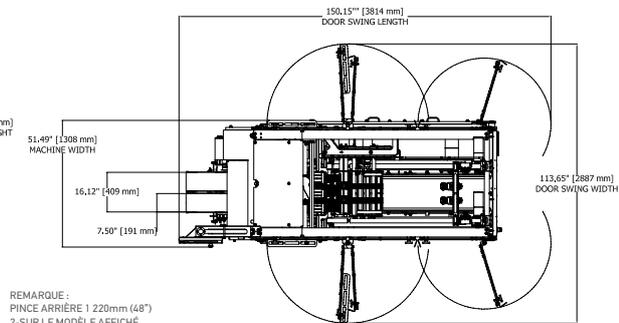
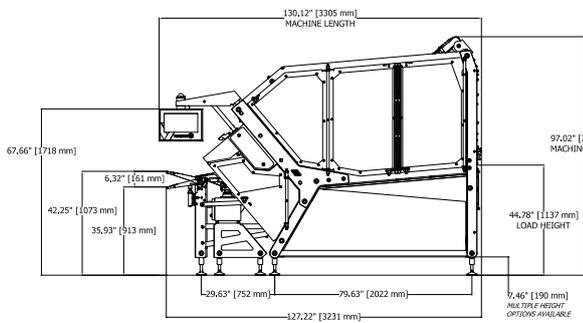
Une interface graphique simplifie et accélère les changements de produits

- Un écran tactile facile à utiliser stocke et contrôle toutes les opérations préprogrammées.
- Un système intuitif exigeant très peu de formation de l'opérateur afin de surveiller et contrôler toutes les fonctions et réglages de la machine.

Le choix du Formax® SX380 vous assure le meilleur des service.

En tant que partenaire technologique, nous nous engageons à maintenir ensemble votre système de tranchage à des niveaux de performance optimaux. C'est pourquoi nous investissons sans cesse dans le plus grand nombre de professionnels hautement qualifiés du secteur, chacun d'entre eux étant toujours soucieux de vous fournir un support technique 24 heures/24, 7 jours/7, 365 jours/an, une formation multilingue, un inventaire complet des pièces d'origine et une documentation complète à propos de l'équipement. Soyez assuré que les services et le soutien de Provisur vous aideront à réduire le coût d'exploitation et à maximiser le Retour Sur Investissement de votre trancheuse SX380.

SPÉCIFICATIONS		APPLICATIONS
Zone de chargement	178 mm x 380 mm / 7,0 x 15,0"	• Viande précuite en boîte
Longueur de la bille	Pince arrière standard de 1 220 mm/48 " Pince arrière optionnelle de 1 600 mm/63"	• Bacon
Vitesse de la lame	2 000 tr/min	• Fromage
Style de lame	Fx180, PowerMax ou Cashin Edge involute	• Pepperoni
Système d'alimentation du produit	Convoyeurs d'alimentation supérieurs et inférieurs avec support à la pointe de la technologie	• Saucisse
Nombre d'alimentations du produit	1 ou 2 lecteurs indépendants	• Bacon de dos
Nombre de balances/classificateurs	Jusqu'à 3 balances dynamiques indépendantes et 3 classificateurs	• Jambon
Contrôle par écran tactile	Écran couleur 380 mm/15 "	• Prosciutto
Emplacement du panneau de commande	Sur la machine ou à distance	• Filets de porc
		• Autres



Amérique du Nord
9150 191st Street, Mokena, Illinois 60448 États-Unis
Tel: +1 708-479-3500 Fax: +1 708-479-3598 Courriel: formaxinfo@provisur.com

Europe, Moyen-Orient et Afrique
Schipholweg 315, 1171 PL Badhoevedorp, Pays-Bas
Tel: +31 (0)20 659 08 00 Fax: +31 (0)20 659 08 01 Courriel: eu.info@provisur.com

France
ZI de Kerdroniou 1 rue Marcel Paul, 29000 Quimper, France
Tel: +33 298 948 900 Fax: +33 298 948 905 Courriel: AM2Cinfo@provisur.com

Z.A. du Pré de la Dame Jeanne, 60128 Plailly, France
Tél.: +33 (0) 3 44 60 70 00 Fax: +33 (0) 3 44 60 70 01

Amérique du Sud
Alameda Venus, 289 American Park Empresarial NR, Indaiatuba, SP 13347-659 Brésil
Tel: +55 (19) 3935-3177 Fax: +55 (19) 3936-2148 Courriel: sa.info@provisur.com

Asie Pacifique
Room No. 2603, 26th Floor, GMM Grammy Place Building, 50 Sukhumvit 21, Klongtoey-Nua, Wattana, Bangkok 10110 Thaïlande
Tél.: +66 (0) 2665 88050, 8801, 8802 Fax: +66 (0) 2258 3256 Courriel: ap.info@provisur.com

Chine
Unit 8A, 8 floor, Shanghai Industrial Investment Building, No.18, North Caoxi Road, Xuhui District Shanghai, Chine
Tel: +86 (21) 54241559 Fax: +86 (21) 54245315 Courriel: ap.info@provisur.com

AM2C® Beehive® BFD Cashin® Formax® Lutetia® multitec™ TST™ Weiler®

Systèmes intégrés Broyage & Mélange Séparation Fromage Enrobage Cuisine Congélation Tranchage Chargement automatique Décongélation Marinade

provisur.com

©2018 Provisur Technologies, Inc.