

SX380 Schneidesystem

Kompaktes, offenes Design für ECHTE Flexibilität

Steigern Sie Ihre Erträge und verbessern Sie die Produktkontrolle - jetzt und in Zukunft.

Integrierte Systeme

Zerkleinern und Mischen

Separation

Formen

Coating / Panieren

Kochen

Gefrieren

Schneiden

Autoloading

Entfrostung

Marinieren





Entdecken Sie die Vorteile ECHTER Flexibilität und einer herausragenden Produktkontrolle.

Beginnen Sie mit der kleinsten Stellfläche eines vergleichbaren Schneidesystems auf dem Markt. Konfigurieren Sie dann Ihr neues SX380 Schneidesystem so, dass es Ihren aktuellen Anwendungsbedürfnissen entspricht, mit dem Wissen dass Sie Ihre Technologie später vor Ort leicht modifizieren können, wenn sich Ihr Anforderungsprofil ändert. Die zahlreichen hier beschriebenen Vorteile helfen Ihnen dabei, die Grenzen Ihres Schneidbetriebes zu erweitern und die Gesamtkosten des SX380-Betriebes zu senken.

ECHTE Flexibilität heute und morgen

Konfigurieren Sie Ihr SX380 Schneidesystem so, dass es Ihren aktuellen Anwendungsbedürfnissen entspricht, mit dem Wissen, dass Sie später vor Ort Änderungen vornehmen können, wenn sich Ihr Anforderungsprofil ändert.

- Wählen Sie ein oder zwei unabhängige Produktantriebe, um die Gewichtskontrolle zu optimieren und Verschnitt zu minimieren.
- Auswahl von bis zu 3 dynamischen Waagen und 3 Wippen.
- Der Schaltschrank kann optional dezentral installiert werden



Höhere Erträge durch eine herausragende Produktkontrolle

- Angetriebenes oberes Transportband ist leistungsfähiger als Niederhalter
- Flexible obere Transportbänder erhöhen die Produktsicherheit bis hin zum Messer und ermöglichen die Anpassung an unterschiedliche Produktgrößen und -formen
- Die oberen und unteren Einlaufbänder bieten eine bessere Produktunterstützung und sorgen für qualitativ hochwertige Scheiben und reduzierten Produktabfall



Geringer Platzbedarf, hoher Durchsatz

Der Durchsatz des SX380 ist im Vergleich zu Schneidemaschinen, die deutlich mehr Stellfläche und Anfangsinvestitionen benötigen, wesentlich höher. Zu den Funktionen, die dazu beitragen, gehören:

- Großer 178 mm x 380 mm Schneidschacht
- 2.000 U/min maximale Drehzahl des Sichelmessers
- Kurze Beladezeit



SX380 Schneidesystem



Maximieren Sie die Erträge bei jedem Produkt welches Sie schneiden

Die Vorteile des SX380 tragen dazu bei die kleinsten Endstücke in der Industrie zu erzeugen

- Messbare Ertragsvorteile ergeben sich aus der einzigartigen Messerpositionierung, überlegenen Greifersystemen und der Produktkontrolle bis hin zum Messer.



Neues, offenes Design erreicht höchste Hygienestandards

- Das offene Design bietet zusätzliche Sichtbarkeit und einfachen Zugang zu allen Komponenten.
- Die werkzeuglose Demontage erleichtert die schnelle Umrüstung und sorgt für eine bessere Hygiene.
- Alle Bänder mit Kontakt zum Produkt sind schnell und einfach zu entfernen.



Proprietäre Messertechnologie erhöht ECHTE Flexibilität

- Die Weiterentwicklungen der Formax-Messer verbessern die Schnittqualität, erweitern die optimalen Schneidtemperaturbereiche und erhöhen den Durchsatz in jeder Schneidanwendung.
- Die überlegene Metallverarbeitung verlängert die Lebensdauer der Messer, die Schneiden halten länger und spart Betriebskosten von bis zu 7.000 US-Dollar pro Jahr und Slicer.
- Eine große Auswahl an Geometrien und eigenen Beschichtungen sorgen für eine perfekte Anpassung an jede Schneidaufgabe.



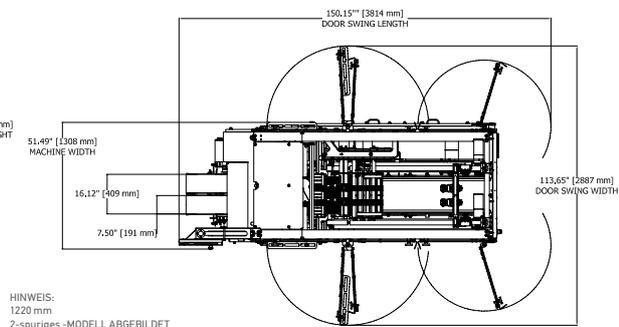
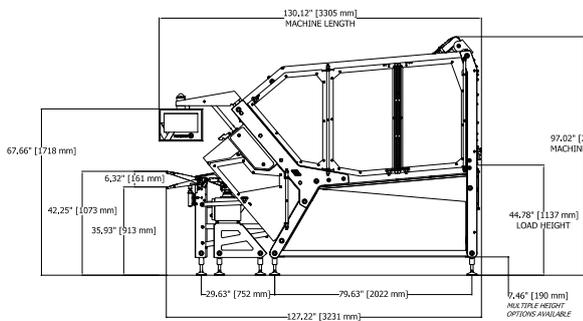
Grafische Benutzeroberfläche vereinfacht und beschleunigt den Produktwechsel

- Der einfach zu bedienende Touchscreen speichert und steuert alle vorprogrammierten Vorgänge.
- Das intuitive System erfordert nur sehr wenig Bedienschulung, um alle Funktionen und Einstellungen der Maschine zu überwachen und zu steuern.

Wenn Sie sich für das Formax® SX380 entscheiden, können Sie sich auf einen Service verlassen, der seinesgleichen sucht.

Als Ihr Technologiepartner fühlen wir uns der gemeinsamen Verantwortung verpflichtet, Ihnen dabei zu helfen, Ihr Schneidesystem auf höchstem Leistungsniveau zu halten. Aus diesem Grund investieren wir kontinuierlich in das branchenweit größte Team hochqualifizierter Service-Profis, die Ihnen rund um die Uhr, an 7 Tagen der Woche und an 365 Tagen technischen Support, mehrsprachige Schulungen, ein vollständiges OEM-Ersatzteillager und eine ausführliche Gerätedokumentation bieten. Seien Sie versichert, der Service und Support von Provisur hilft Ihnen dabei, Ihre Gesamtbetriebskosten zu senken und die Rendite Ihrer SX380-Investition zu maximieren.

SPEZIFIKATIONEN		ANWENDUNGEN
Schneidschachtgröße	178 mm x 380 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Frühstücksfleisch • Bacon • Käse • Salami • Wurst • Speck • Schinken • Räucherschinken • Schweinerücken • Sonstiges 
Produktlänge	Standard 1.220 mm Optional 1.600 mm	
Messergeschwindigkeit	2.000 U/min	
Messerart	Fx180, PowerMax oder Cashin Edge Sichelmesser	
Produktzuführsystem	Oberes und unteres Einlaufband mit Unterstützung bis hin zum Messer	
Anzahl der Produktzuführungen	1 oder 2 unabhängige Antriebe	
Anzahl der Waagen/Wippen	Bis zu 3 unabhängige dynamische Waagen und 3 Wippen	
Touchscreen-Steuerung	380 mm (15 Zoll) Farbbildschirm	
Position des Bedienfeldes	Auf der Maschine oder abseits der Maschine aufgestellt	



Nordamerika
9150 191st Street, Mokena, Illinois 60448 USA
Tel: +1 708-479-3500 Fax: +1 708-479-3598 E-mail: formaxinfo@provisur.com

Europa, Mittlerer Osten und Afrika
Schipholweg 315, 1171 PL Badhoevedorp, Niederlande
Tel: +31 (0)20 659 08 00 Fax: +31 (0)20 659 08 01 E-mail: eu.info@provisur.com

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

Z.A. du Pré de la Dame Jeanne, 60128 Plailly, Frankreich
Tel.: +33 (0) 344 60 70 00 Fax.: +33 (0) 3 44 60 70 01

Südamerika
Alameda Venus, 289 American Park Empresarial NR, Indaiatuba, SP 13347-659 Brasilien
Tel: +55 (19) 3935-3177 Fax: +55 (19) 3936-2148 E-mail: sa.info@provisur.com

Asien-Pazifik
Room No. 2603, 26th Floor, GMM Grammy Place Building, 50 Sukhumvit 21, Klongtoey-Nua, Wattana, Bangkok 10110 Thailand
Tel. +66 (0) 2665 8800, 8801, 8802 Fax. +66 (0) 2258 3256 E-mail: ap.info@provisur.com

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

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

Integrierte Systeme Zerkleinern und Mischen Separation Formen Coating/Panieren Kochen Gefrieren Schneiden Autoloading Entfrosthung Marinieren

provisur.com

©2018 Provisur Technologies, Inc.