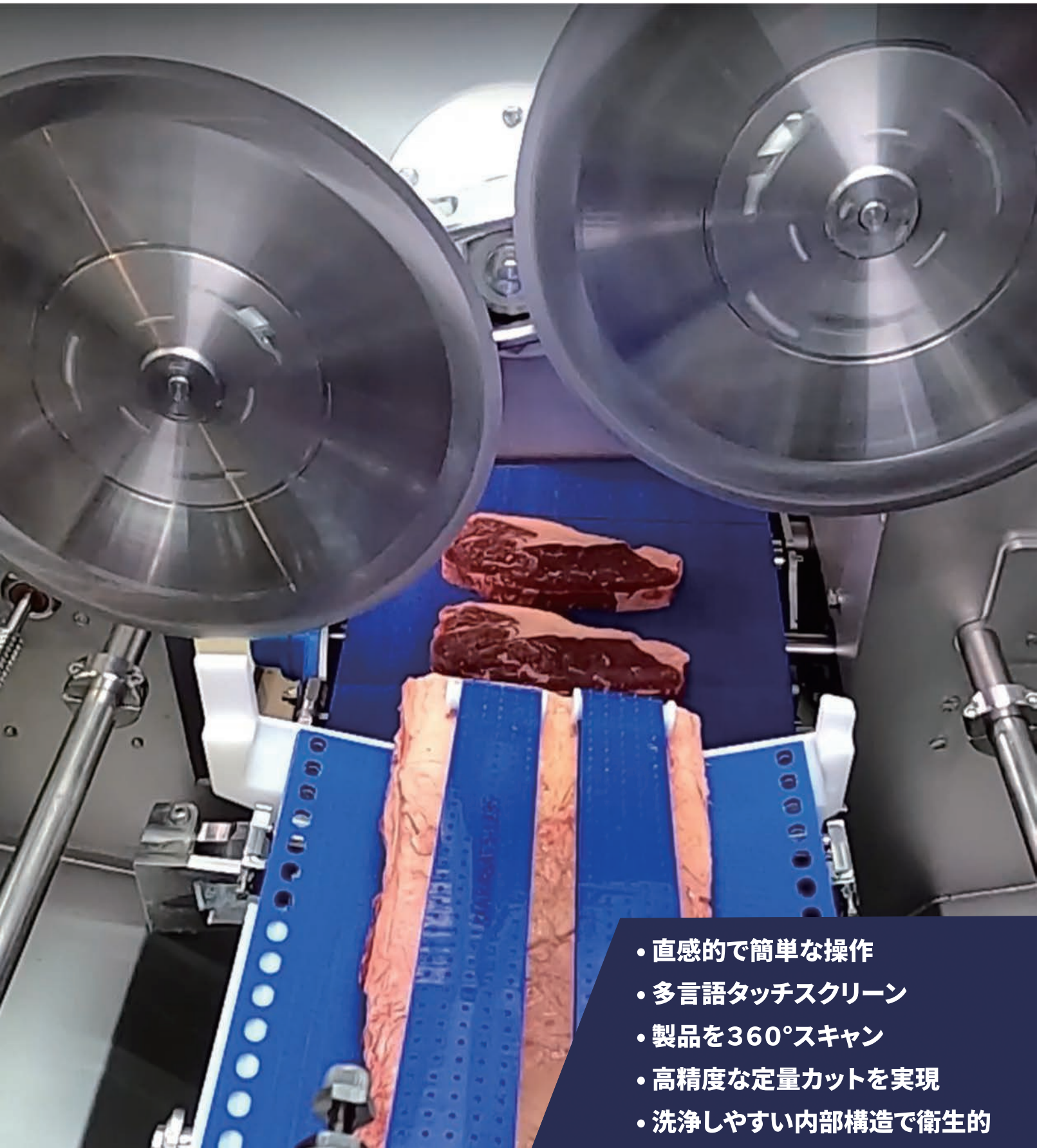


I-Cut 360 PortionCutter

正確なポーショニング



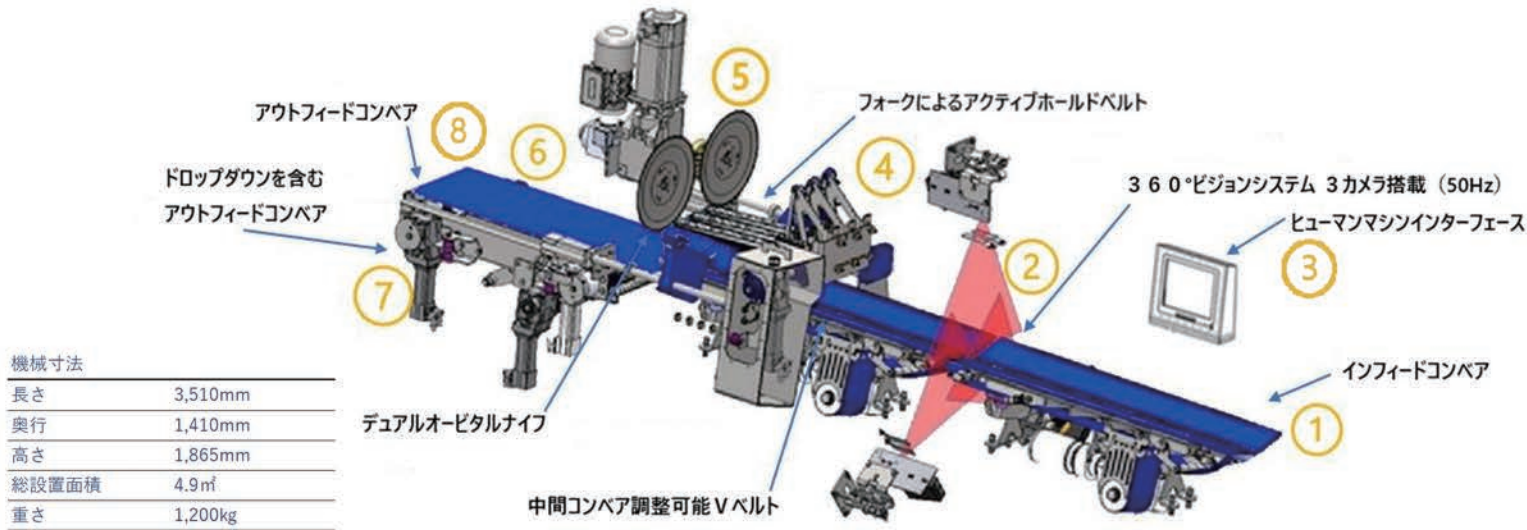
- 直感的で簡単な操作
- 多言語タッチスクリーン
- 製品を360°スキャン
- 高精度な定量カットを実現
- 洗浄しやすい内部構造で衛生的

I-Cut360

I-Cut360は業界の多様なニーズに応えるように設計されており、汎用性、高い処理能力、最適化された歩留まり、無駄の削減を実現します。

I-Cut360の機能

- ①Vベルトのインフィードコンベアは、原料を投入して360°ビジョンシステムエリアへ移動させます。
- ②レーザーライトは原料を照らし、3台のカメラで原料の形状をスキャンします。
- ③コンピューターは、選択されたカットパターンに基づいて、原料をカットする場所を計算します。
- ④Vベルト、アクティブホールドベルト、フォークが原料を支え、カット中の動きやバウンドを最小限に抑え、誤差を低減します。
- ⑤オービタルナイフシステムは、原料を定量もしくは定寸、またはその両方の組み合わせでカットします。
- ⑥アウトフィードコンベアは、個別にカットされた状態、またはスライスして重なった状態で送ることができます。
- ⑦ドロップダウンアウトレットコンベア(オプション)が、搬送の流れからトリムを取り除くことができます。
- ⑧アウトフィードコンベアから次のオペレーションへ引き渡します。



衛生的で洗浄が容易な内部構造

インフィードベルト、アウトフィードベルト、コンベアサポートプレートは容易に取り外しができ、メインフレームのドアに収納することが可能です。ナイフと安全保護具は専用工具で安全に取り外せて、メインフレームの下の棚に保管することができます。取り外し可能なすべての部品は、洗浄中にI-Cut 360自体に保管することができます。

	切り身の厚さ	原料の重さ	切り身の重さ	カット能力 10mmあたり	原料の温度
牛肉	[mm]	[g]	[g]	[個/分]	[°C]
サーロイン	5-30mm	1500~4000	40-300	200	-2°C~4°C
リブアイ	7-30mm	1500~4000	40-300	200	-2°C~4°C
ランプ無しキャップ	7-30mm	1500~4000	40-300	200	-2°C~3°C
モモ肉	3-30mm	800~2000	40-300	200	-2°C~4°C
シルバーサイド	3-30mm	1500~4000	40-300	170	-2°C~4°C
豚肉	—	—	—	—	—
豚ロース	3-30mm	2800~4000	40-300	200	-2°C~5°C
豚ネック	3-30mm	2200~2600	40-300	200	-2°C~5°C
豚バラ	3-15mm	3600~4200	40-x	200	-2°C~5°C

