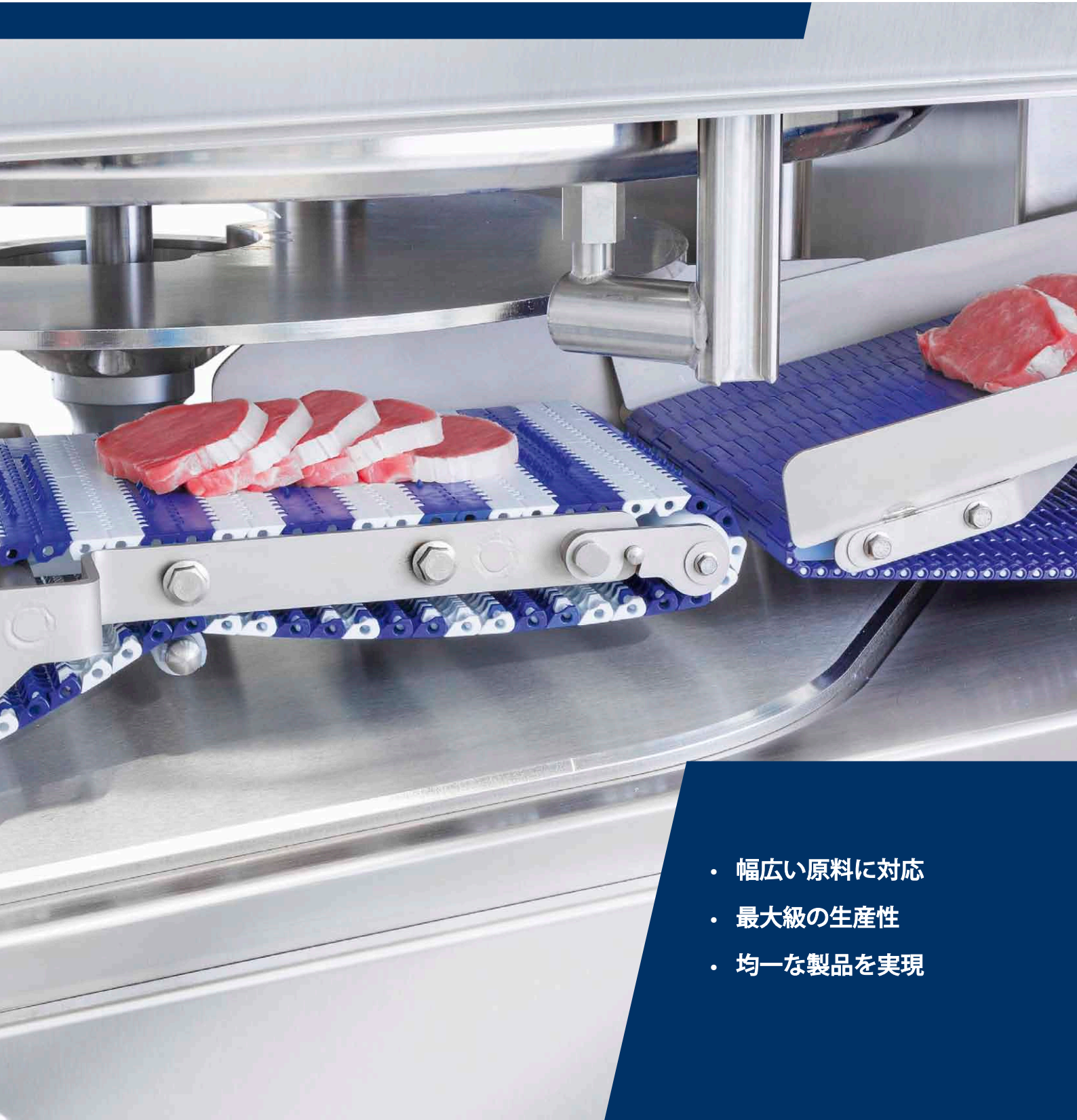


V-Cut 240

Flexible volumetric portion cutting



- ・ 幅広い原料に対応
- ・ 最大級の生産性
- ・ 均一な製品を実現



V-Cut 240について

V-Cut 240 は骨の有無にかかわらず固定の重量・形状にカットします。ポーションから角切りまで均一な製品を実現します。

成型型により幅広いをポーショニング

成型モールドは自由に設計可能。ステーキ、薄切りステーキ、牛タン、とんかつ、ミルフィーユカツ等幅広い製品を実現します。また、成型型の交換はツールレスで行い、切換えも容易に行えます。

完璧な見栄え

均一な製品はカット後製品を単体、扇状、重ねた状態で排出することができます。排出後は包装工程まで自動で搬送し供給することも可能です。最初と最後のカットはトリムし排出することもできます。

均一な形状と重量

カット前に成型型にて原料をプレスし成形することで均一な形状と重量を実現します。原料が一定の形に成形されることでカットの質を向上させスライス厚を均一に保ちます。サーボ制御により効率的なポーショニングが可能になります。

標準ポーショニングプログラム設定

"重量優先":
原料へのトリミングが1度になり、重量制度と歩留まりを両立
"厚み優先"
"歩留り優先"

The V-Cut 240's software allows portions to be created with either optimized weight, consistent slice thickness or optimized yield.

Easy and safe operation

The machine has intuitive touchscreen operation. To ensure different types of work can only be carried out by authorized and fully trained personnel, each operator has their own user key to give certain level of access to the machine.

Continuous meat infeed

So that portioning can take place without interruption and with minimal non-productive time, the V-Cut 240 has a rotating chamber system which allows continuous infeed of raw material. This feature also ensures the highest levels of operator safety.

Machine dimensions

Width	Length	Height
997 mm (39.25")	1879 mm (73.98")	3125 - 3475 mm (136.81 - 123.03")



PRO00-EN-20-04



In partnership with our customers, we are transforming the way food is processed. Our vision is of a world where quality food is produced sustainably and affordably.