ASTECH
FOOD MACHINERY
next step in sawing

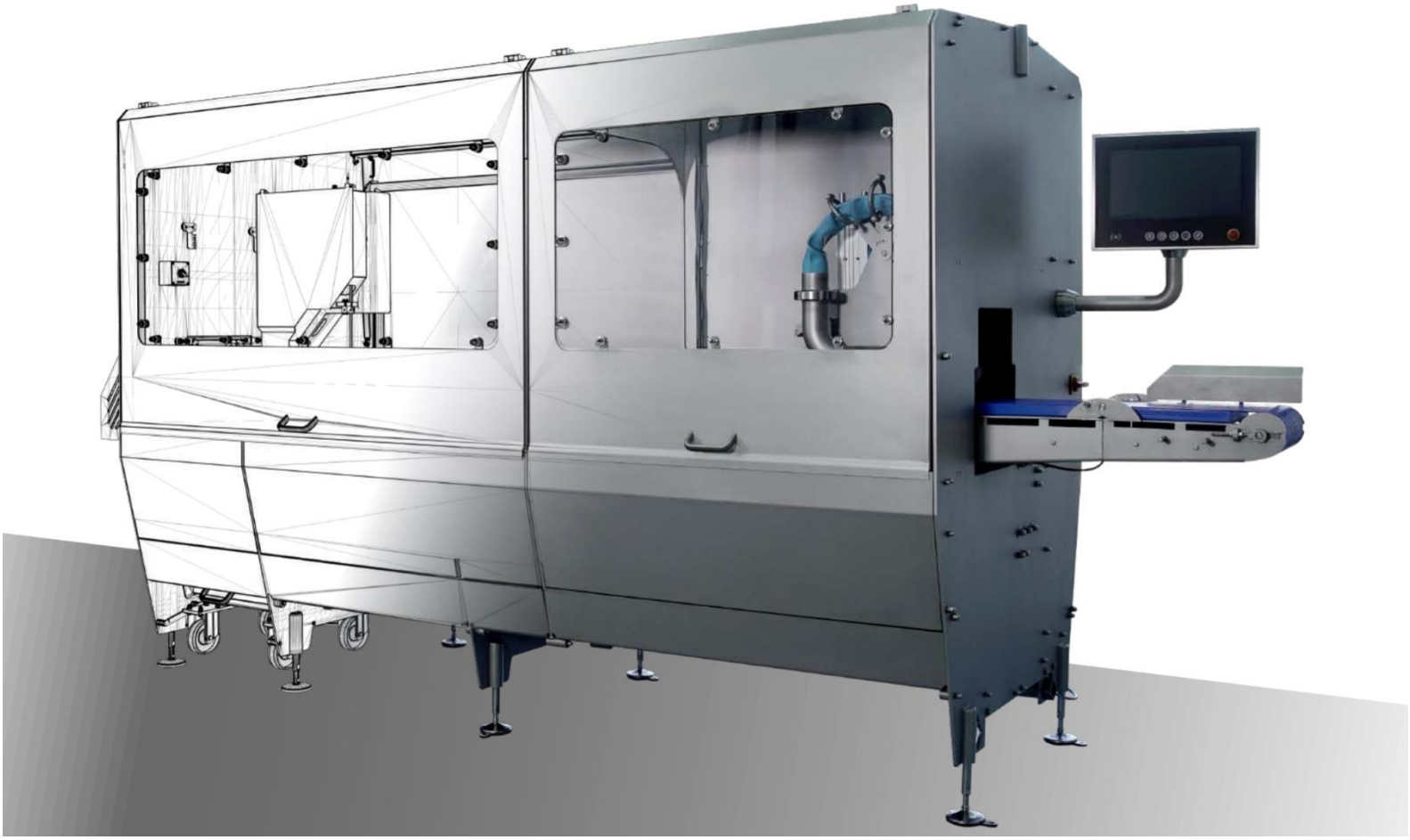
TERMO

PW-Saw

точный вес

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛЕНТОЧНАЯ ПИЛА С КОНТРОЛЕМ ВЕСА

Автоматическая ленточнопильная пила, которая оснащена системой сканирования, которая обеспечивает точные весовые срезы в соответствии с ранее установленными параметрами веса и толщины куска.



М.О г.Королев тел.+7 (495)136-69-36 WWW.TERMEAT.RU

ASTECH FOOD MACHINERY
next step in sawing

TERMO

Технические характеристики

- Для замороженного мяса и рыбы, а также свежих* продуктов с костями
- Нет необходимости останавливать машину для загрузки продукта
- Гигиеничный дизайн для легкого процесса мойки
- Идеально регулируемая скорость резания, обеспечивающая высоко качественные разрезы
- Полностью безопасная эксплуатация
- Процесс резки ленточной пилой
- Универсальное программирование
- Возможность резки при фиксированной толщине
- Удобный интерфейс

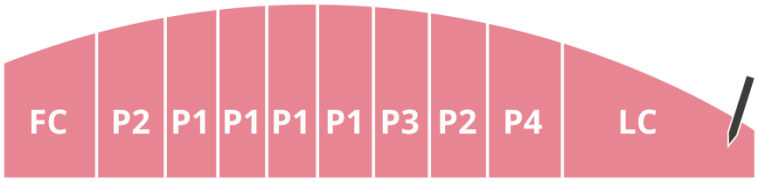
*В рамках предыдущего исследования

Рабочая система:
ПРИОРИТЕТЫ РЕЗКИ

PW-Saw режет в соответствии с заданными параметрами, которые мы называем приоритетами.

Приоритеты резки выполняются в порядке очередности (до 4: P1, P2, P3 и P4) и определяются объективными значениями: максимальным и минимальным весом и толщиной.

Вы также можете установить определенные значения для первого и последнего разреза на заготовке (FC и LC).



Дополнительные подающие и выпускные конвейера

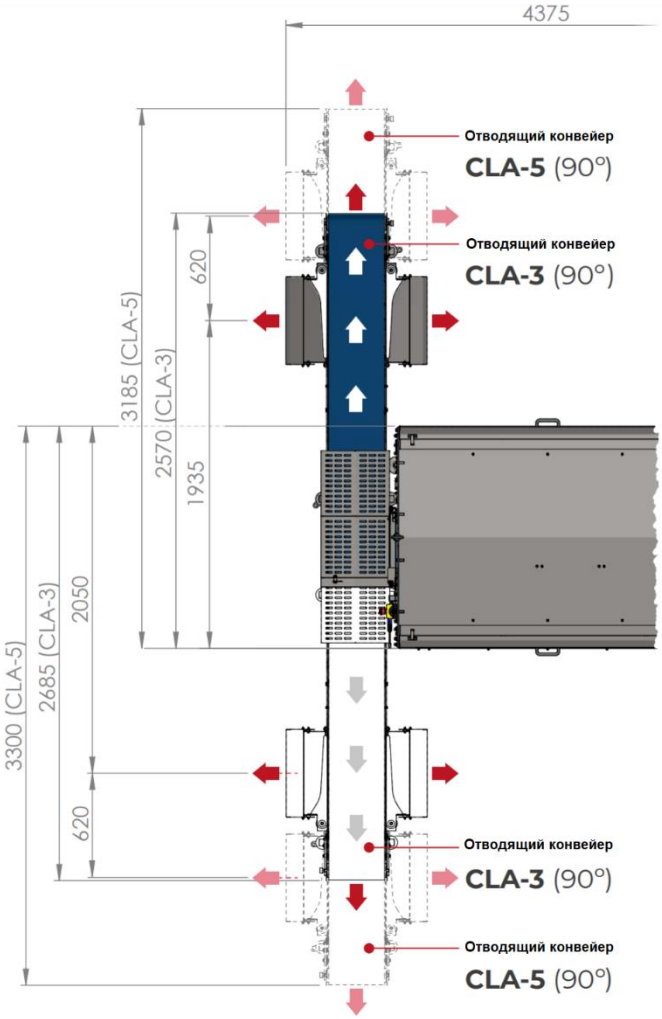
Подающий конвейер.
Подающая лента PW-Saw позволяет накапливать сырье, действуя в качестве буфера для оборудования и делая процесс загрузки более эффективным.

Сортирующие конвейера.
Назначение этих конвейеров - сортировка кусков, производимых PW-пилой, в соответствии с характеристиками каждого куска:

- **Первый кусок (FC)**
- **Последний кусок(LC)**
- **Приоритет 1 (P1)**
- **Приоритет 2 (P2)**
- **Приоритет 3 (P3)**
- **Приоритет 4 (P4)**
- **Не соответствующий приоритету**

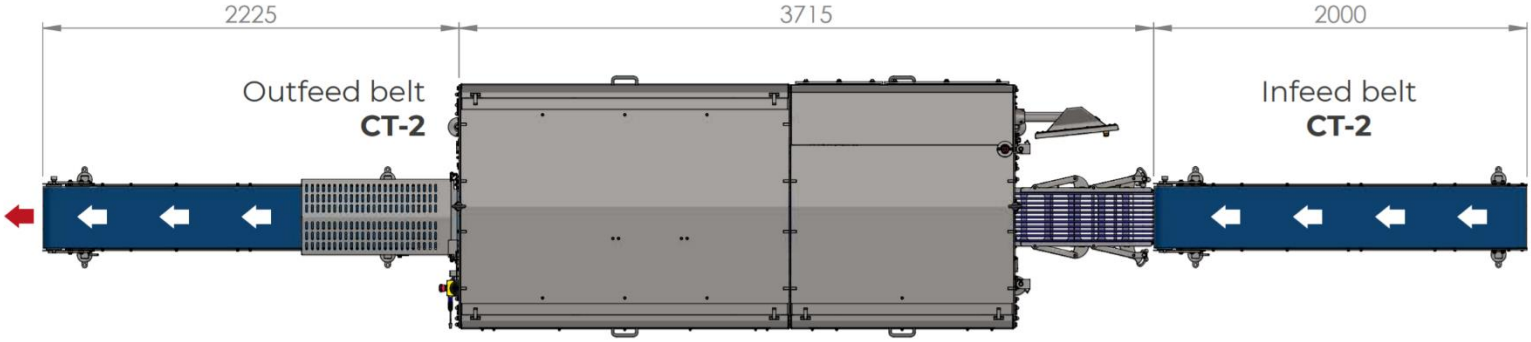
CLA-3. Конвейер с двумя сортирующими направляющими (выход в 3 контейнера)
CLA-5. Конвейер с четырьмя сортирующими направляющими (выход в 5 конвейеров)

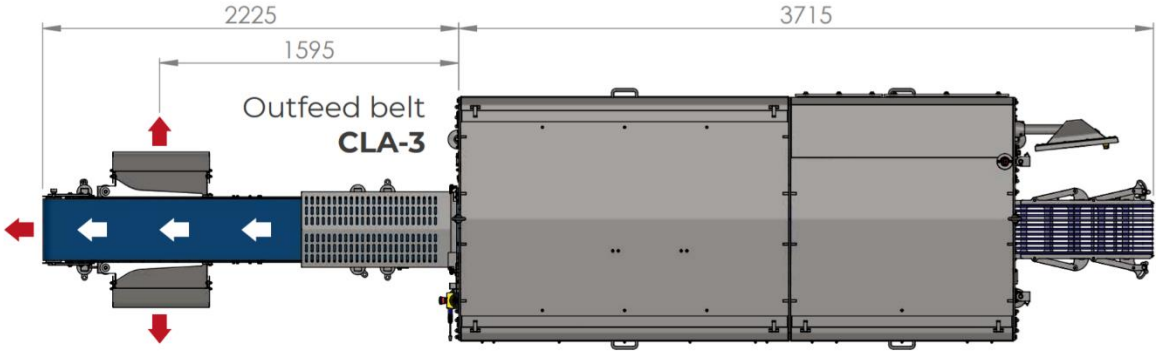
- Мотор, звездочки из нержавеющей стали
- Пластиковый конвейер открытого на 84% типа
- Пневматические сортирующие направляющие
- Гигиеничный дизайн

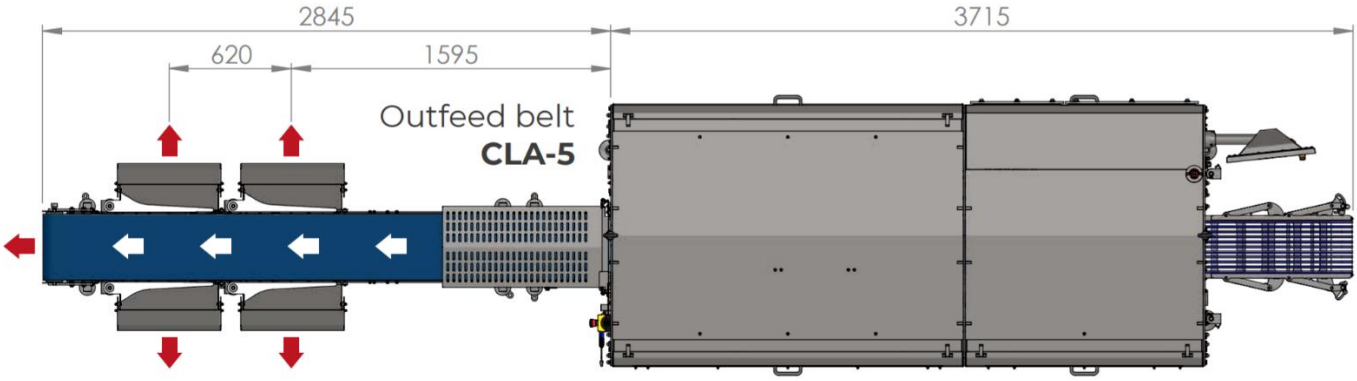


ASTECH
FOOD MACHINERY
next step in sawing

TERMO







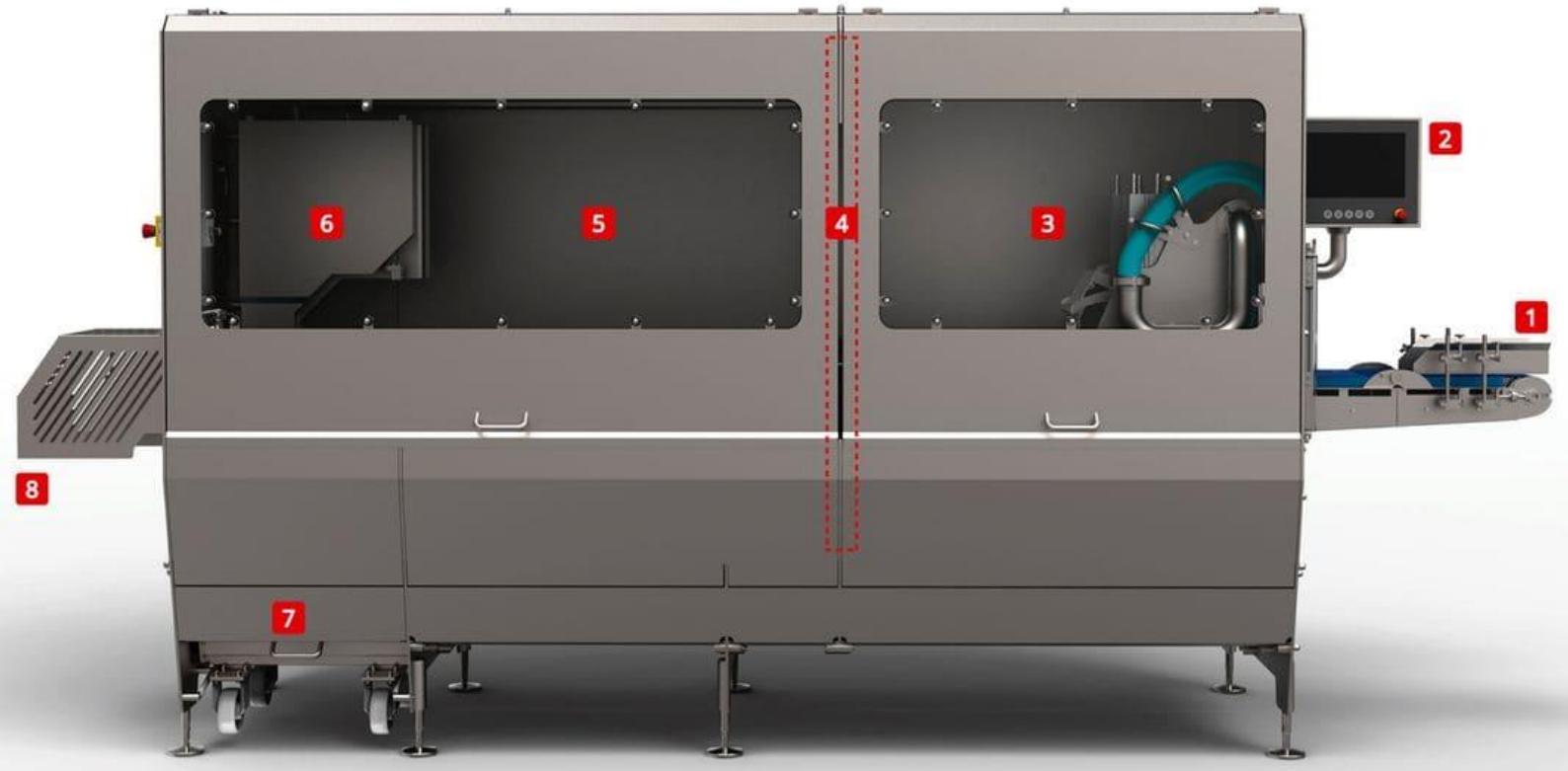
М.О г.Королев тел.+7 (495)136-69-36 WWW.TERMEAT.RU

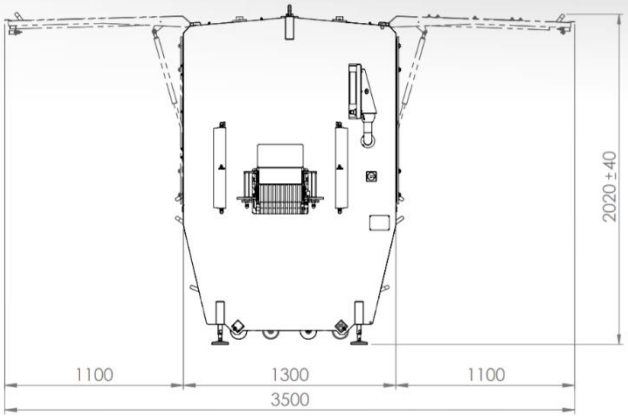
ASTECH FOOD MACHINERY

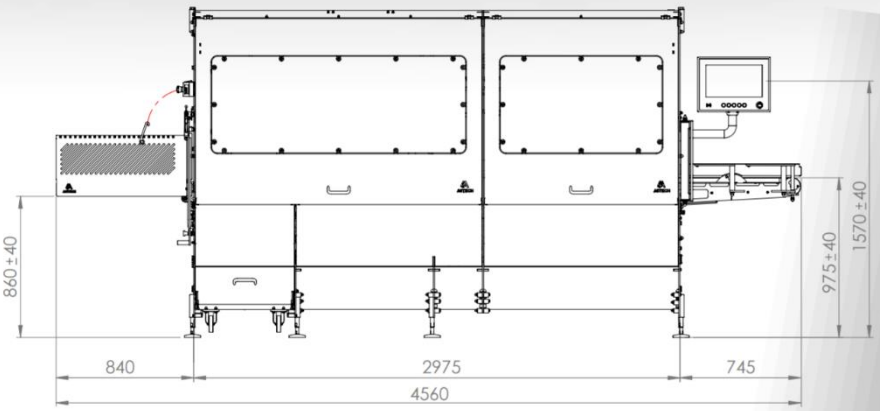
next step in sawing

TERMO

ТОЧНОСТЬ ЭФФЕКТИВНОСТЬ БЕЗОПАСНОСТЬ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО РЕЗКИ ЭКОНОМИЯ







1. Подающий конвейер
2. Пульт управления
3. Зона захвата продукта
4. Зона сканирования
5. Зона нарезки
6. Ленточная пила
7. Зона сбора опила
8. Зона выхода продукта

Технические характеристики

Размеры оборудования
4650 x 1300 x 2050мм

Ширина Оборудования с открытыми дверьми
3500мм

Максимальные размеры продукта
700x250x250мм

Максимальная толщина реза
250мм

Сжатый воздух
Давление 10бар
(10л/цикл)

Мощность
4кВт

Полотно пилы
2680x16мм

Вес оборудования
2000кг

М.О г.Королев тел.+7 (495)136-69-36 WWW.TERMEAT.RU