



Étude de cas Provisur SX330 Automatique

Contexte

Le client souhaitait moderniser son équipement, réduire les temps d'arrêt et augmenter la fiabilité de l'équipement. Il voulait également évaluer si un nouveau trancheur améliorerait la présentation du produit, réduirait les chutes et les déchets sur la ligne et, au final, augmenterait le temps d'occupation.

Application

- Produit: Bacon anglais et quelques bacons plats (poitrine plate)
- Client final: Restauration hors foyer
- Présentation: Tranchage en continu décalé, sans contrôle du poids

Équipement de tranchage actuel

- Anco 827 (trancheur horizontal) fortement modifié

Matériel testé

- Formax® SX330-Automatique avec un convoyeur «vrac» et des appuis produits indépendants
- Assistée en amont par une presse Hoegger® X3 récemment achetée

Durée du test

- 25 jours de production, 5 jours par semaine, 9 heures par jour

Résultats / Performance de la machine

- Tranchage à 1650 tours/minute avec un temps de chargement de 6 secondes
- Augmentation de 38% du débit de la ligne
- Réduction de 0,2 % à 3,4% des chutes pour tous les produits
- Le client est impressionné par la fiabilité et le faible coût de prise en charge
- Le client a acheté le SX330-A pour sa ligne



Formax® SX330 Automatique