Pushing Boundaries™

Provisur Case Study
SX330 automatico

Premessa
Il cliente desiderava modernizzare il suo impianto di produzione, ridurre i tempi di fermo macchina e aumentare l'affidabilità delle attrezzature. Voleva anche valutare se un'affettatrice moderna avrebbe migliorato la presentazione del prodotto, ridotto gli sfridi e gli sprechi e, infine, aumentato il tempo di attività della linea di produzione.

Applicazione
- Prodotto: pancetta inglese (back-bacon) e pancetta classica
- Cliente finale: servizio di catering e ristorazione
- Presentazione: fette affettate in continuo, senza controllo peso

Attrezzatura per affettamento esistente
- Anco 827 pesantemente modificata

Attrezzatura in prova
- Formax® SX330 automatico ed equipaggiata con nastro convogliatore di lunghezza 2430mm e ferma prodotto con azionamento indipendente
- Pressa per carne Hoegger® X3 recentemente acquistata

Formax® SX330 automatico

Periodo della prova
- 25 giorni di produzione, 5 giorni alla settimana, 9 ore al giorno

Esito della prova e prestazioni attrezzatura
- Velocità di taglio 1650 rpm con 6 secondi tempo di caricamento
- Aumento del 38% della produttività della linea
- Riduzione dello scarto con 0,2% - 3,4% su tutti i prodotti
- Il cliente è rimasto impressionato dall'affidabilità e dai minori costi di gestione
- Il cliente ha acquistato la SX330-A

Desiderate ad aumentare la resa della vostra linea di produzione? Contattate Provisur Technologies all'indirizzo e-mail info@provisur.com oppure visitate il nostro sito www.provisur.com