

SX380 Sistema de Rebanado

Diseño Compacto y Abierto Brinda Flexibilidad REAL

Obtenga mejor rendimiento y más control del producto ahora y en el futuro.





Descubra los beneficios de flexibilidad REAL

Comience con el espacio más reducido de cualquier otra rebanadora en el mercado. Luego configure su Sistema de Rebanado SX380 nuevo según su aplicación actual lo requiera, sabiendo que podrá modificar su tecnología después, fácil y localmente, si su aplicación requiere cambios. Examine las múltiples ventajas aquí detalladas que se combinan para ayudar a impulsar los límites de su operación de rebanado y reducen el costo total de propiedad de la SX380.

Flexibilidad REAL hoy y mañana

Configure su Sistema de Rebanado SX380 para satisfacer su aplicación actual, sabiendo que podrá modificar después, localmente, si su aplicación cambia.

- Escoja uno o dos impulsores independientes de productos para optimizar el control de peso y minimizar los desechos
- Seleccione hasta 3 balanzas dinámicas y 3 clasificadores
- Panel de montaje remoto opcional



Rendimientos mejorados son el resultado del control del producto hasta-la-cuchilla

- Transportador de alimentación superior impulsada supera los diseños de paleta
- Transportadores superiores flexibles extienden la seguridad del producto hasta la cuchilla, acomodando el tamaño del producto y las distintas formas
- Transportadores de alimentación superior e inferior brindan más soporte al producto, asegurando rebanadas de alta calidad y desperdicio de producto reducido



Espacio pequeño, rendimiento alto

El rendimiento de la SX380 se compara favorablemente a rebanadoras que requieren significativamente mayor espacio e inversión inicial Características:

- Apertura ancha de 7" x 15" (178 mm x 380 mm)
- Velocidad máxima de la cuchilla involuta: 2000-rpm
- Tiempo de recarga corto



FORMAX® SX380



AL y control del producto hasta-la-cuchilla.



Maximice el rendimiento en cada producto que rebane

Las ventajas de SX380 ayudan a producir los retazos más pequeños en la industria

- Las ventajas notables resultan por la posición única de la cuchilla, los sistemas de agarre superiores y el control del producto hasta-la-cuchilla



Diseño Abierto y Nuevo Promueve Niveles Superiores de Higiene

- Diseño abierto permite mayor visibilidad y fácil acceso a todos los componentes.
- Desmontado sin herramientas facilita un desarmado rápido y ayuda a asegurar un saneamiento más completo.
- Todas las cintas en contacto con el producto se quitan fácil y rápidamente.



La tecnología patentada de la cuchilla aumenta la flexibilidad REAL

- Innovaciones de cuchilla Formax mejoran la calidad de la rebanada, amplían los rangos óptimos de temperatura del rebanado y ayudan a aumentar la productividad en cada aplicación de rebanado.
- Metalurgia superior extiende la vida útil de la cuchilla, mantiene más tiempo el filo y ahorra en costos operativos hasta \$7,000 anualmente por rebanadora.
- Amplia selección de diseños de filo y revestimientos patentados brindan un encaje perfecto para cada aplicación de rebanado.



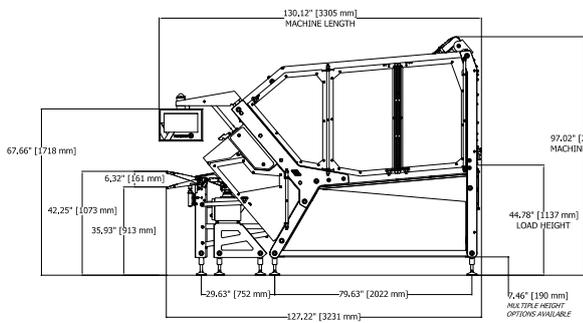
Interfaz gráfica simplifica y acelera los cambios de producto

- Pantalla táctil fácil de usar almacena y controla todas las operaciones pre-programadas.
- Sistema intuitivo requiere mínima capacitación del operador para monitorear y controlar todas las funciones y ajustes de la máquina.

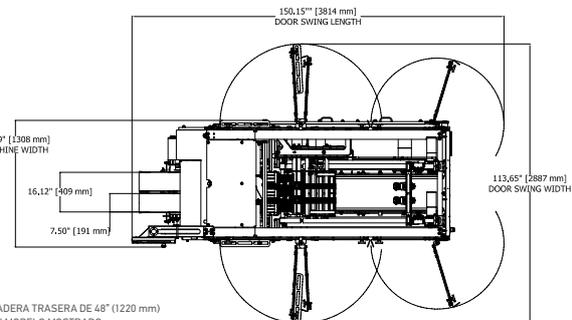
Optar por Formax® SX380 le garantiza un servicio incomparable.

Como su socio en tecnología, nos comprometemos con la responsabilidad compartida de ayudarle a mantener su Sistema de Rebanado en niveles de rendimiento máximo. También por eso invertimos continuamente en el grupo más grande de la industria de profesionales de servicio altamente capacitados, cada uno dedicado a brindarle asistencia técnica 24/7/365, capacitación en varios idiomas, un inventario completo de piezas de fabricante y documentación completa del equipo. Esté seguro que el servicio y apoyo de Provisur le ayudarán a reducir el costo total de propiedad y a maximizar el retorno de su inversión en la SX380.

ESPECIFICACIONES		APLICACIONES
Área de abertura	7,0 x 15,0" / 178 mm x 380 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes frías • Tocino • Queso • Pepperoni • Salchichas • Tocino con paleta • Jamón no curado • Prosciutto • Lomo de cerdo • Otros 
Longitud de barra	Abrazadera trasera estándar 48" / 1220 mm Abrazadera trasera opcional 63" / 1600 mm	
Velocidad de la cuchilla	2000 rpm	
Estilo de la cuchilla	Fx180, PowerMax, o Cashin Edge involuta	
Sistema de alimentación del producto	Transportadores de alimentación superiores e inferiores con soporte hasta-la-cuchilla	
Cantidad de alimentadores de producto	1 o 2 impulsores independientes	
Cantidad de balanzas/clasificadores	Hasta 3 balanzas dinámicas y 3 clasificadores	
Control de pantalla táctil	Pantalla a colores de 15" / 380 mm	
Ubicación del panel de control	En la máquina o ubicado remotamente	



NOTA:
ABRAZADERA TRASERA DE 48" (1220 mm)
2-ON EN MODELO MOSTRADO



Norteamérica
9150 191st Street, Mokena, Illinois 60448 USA
Tel: +1 708-479-3500 Fax: +1 708-479-3598
Correo electrónico: formaxinfo@provisur.com

Europa, Oriente Medio y África
Energieweg 6, 1271 ED Huizen, The Netherlands
Tel: +31 (0)20 659 0800
Correo electrónico: info@provisur.com

Francia
ZI de Kerdroniou 1 rue Marcel Paul, 29000 Quimper, France
Tel: +33 298 948 900 Fax: +33 298 948 905
Correo electrónico: AM2Cinfo@provisur.com

Z.A. du Pré de la Dame Jeanne, 60128 Plailly, France
Tél.: +33 (0) 3 44 60 70 00 Fax.: +33 (0) 3 44 60 70 01

Suiza
Magdenauerstrasse 34, 9230 Flawil
Tel: +41 71 394 15 60
Correo electrónico: info@provisur.com