Высочайшая производительность нарезки.

GEA UniSlicer

engineering for a better world

GEA Food Solutions

Высочайшая производительность нарезки.

Вы ставите производственные задачи – мы их решаем.

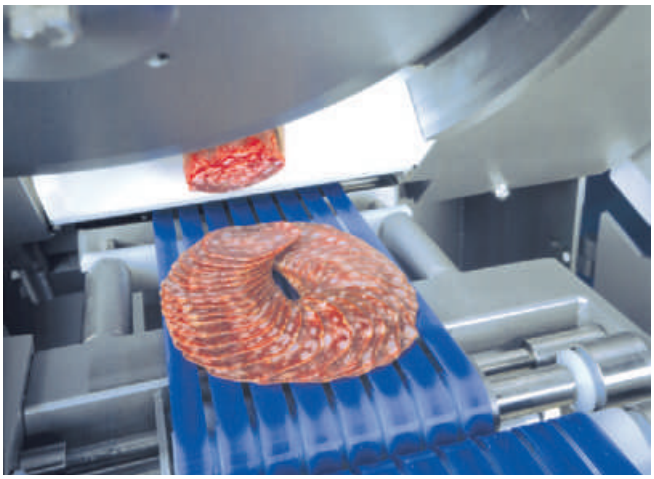
Хотите делать нарезку из колбас, ветчины, бекона или сыра? Вы можете рассчитывать на GEA Food Solutions - эксперта с многолетним опытом, который вот уже 40 лет является основным игроком в индустрии, которая базируется на наших решениях для достижения целей, таких как постоянное увеличение производительности. Новейшие технологии, гигиеничный дизайн и прочность оборудования GEA являются ключевыми факторами успеха, которые позволяют нашим клиентам справляться с такими задачами, как гибкость производства, оптимальная производительность, максимальный выход продукта и минимальное количество отходов, безопасность продукта. Последовательное развитие инноваций, позволяет GEA непрерывно раздвигать рамки своих возможностей.

Компактное исполнение.

GEA UniSlicer означает огромную гибкость в двух направлениях: в нарезке широкого спектра продуктов и укладке порций. Благодаря ручной загрузке продукта, возможен переход от одного продукта к другому в течение короткого времени посредством специальных захватов и изменения программы. Способ укладки хранится в каждой программе. Компактный дизайн позволяет легко интегрировать GEA UniSlicer в существующие производственные системы. По необходимости, машина может быть выполнена для загрузки с одной или другой стороны. Гигиенический дизайн и легкая доступность для влажной уборки принимаются как само собой разумеющееся.

Возможные способы укладки порций нарезки на GEA UniSlicer.

Качество нарезки: обеспечивается проверенной технологией циркулярного ножа, что позволяет осуществлять высокоточный уровень нарезки и порционирования для широкого спектра продукции.



Контурный конвейер позволяет делать на UniSlicer разнообразные способы укладки: лесенкой, стопкой, кружевом, зигзагом, по кругу, овалом.

Успех на лезвии ножа.

- **Успех на лезвии ножа.** Привлекательная презентация продукта: UniSlicer режет все, что представлено на рынке нарезок – вареные, сухие, копченые колбасы, ветчину, бекон и сыр, на высоком уровне качества.
- **Максимальное использование продукта.** Динамичное высокопроизводительное взвешивающее оборудование, камера для сканирования плотности продукта, комплектация порций оптимизирует производительность и делает выход продукта больше, а отходов меньше.
- **Гибкость относительно способов укладки.** Такие функции как контурный конвейер и устройство для складывания позволяет UniSlicer обеспечить широкий диапазон различных способов укладки порций.
- **Высокая степень безопасности** продукции достигается, благодаря легкой доступности для эффективной влажной уборки и гигиеничному исполнению.
- **Совместимость с другим оборудованием:** UniSlicer также легко интегрируется в полностью автоматизированные упаковочные линии.

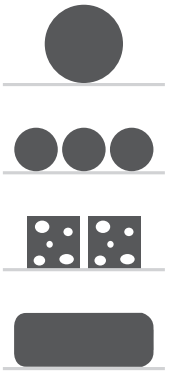
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ GEA UniSlicer S + L + Контур

	GEA UniSlicer S	**GEA UniSlicer L**	**GEA UniSlicer Contour**
Диаметр циркулярного ножа	Ø 420 мм	Ø 420 мм	Ø 420 мм
Макс. попереречное сечение продукта, мм	135 x 220 мм	154 x 240 мм	154 x 200 мм
Макс. длинна продукта, мм	980 мм	980 мм	980 мм
Макс. скорость ножа, об./мин	600 1/min.	600 1/min.	600 1/min.
Размеры Д/Д1хШхВ, мм	- / 4050 x 2120 x 856 мм	2620 / 4580 x 2120 x 856 мм	2620 / 4580 x 2120 x 856 мм
Контрольные весы	-	○	○
Конвейер для порционирования	● трансферный конвейер, как порционирующий конвейер	○	-
Контур конвейер для порционирования	-	-	●

Напряжение питания (макс.): 7 кВт.
Давление сжатого воздуха: 6 бар.
Уровень шума в соответствии с EN ISO 11204: 71.5 дБ (A)

● входит в стандартную поставку
○ поставляется, как опция

Примеры применений

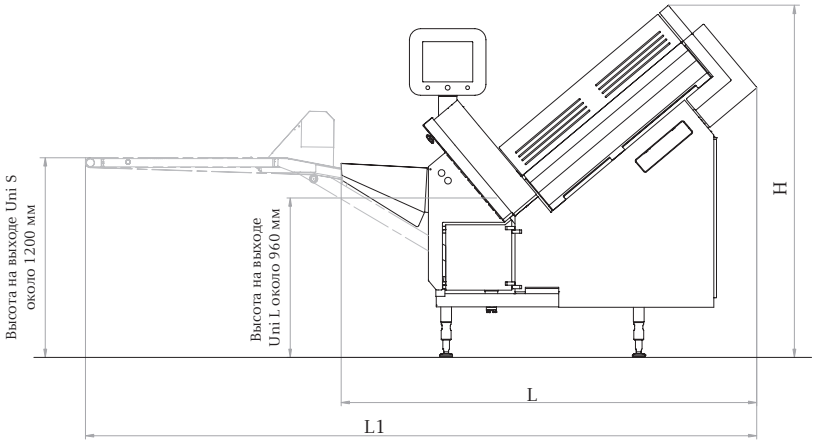


► 1x 150 мм

► 3x Ø 80 мм

► 2x 100 x 100 мм

► 1x бекон/вяленная ветчина (70 x 220 мм)



GEA Food Solutions

GEA Food Solutions Germany GmbH

Ignaz-Kiechle-Straße 40, D-87437 Kempten, Germany
Tel. +49 831 512 840, Fax +49 831 512 84 4333
gea-foodsolutions.info@gea.com, www.gea.com

Все права принадлежат GEA. По мере совершенствования чертежи и характеристики машин и программного обеспечения GEA Food Solutions могут изменяться. Некоторые характеристики и/или оборудование, упомянутое в данной публикации, являются опциями.

B04.02.03RU / 022013 © GEA Food Solutions