

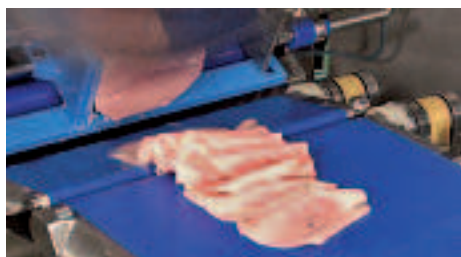
# Schnelle Antwort auf veränderte Nachfrage

Wenn Verbraucher und Einzelhandel mit dem Finger schnippen, müssen die Produzenten springen. Die Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren stehen daher unter Druck, schnell und flexibel auf wechselnde Produktnachfragen zu reagieren.

Die Tatsache, dass sich die Produzenten immer schneller auf die sich ändernden Kunden- und Verbraucherwünsche einstellen müssen, betrifft nicht nur die kleinen und mittelständischen Produzenten von Schinkenspezialitäten, Wurstwaren und Käse, sondern auch die Grossen in der Branche, die die Einzelhandelsfirmen mit ihren eigenen Marken beliefern.

**Gestapelt, geschindelt, gefaltet.** Der universell einsetzbare Slicer AEW DelfordPolySlicer 1000 der Firma Marel erfüllt bei hoher Produktionsleistung und leichter Bedienbarkeit diese Bedürfnisse der Industrie. Sie wird standardmässig mit einem Sichelmesser zum Hochgeschwindigkeits-Slicen geliefert und hat einen breiten Schneidschacht, der bis zu drei Logs gleichzeitig bearbeiten kann.

Als ein Novum bei Slicern dieser Grösse erlaubt diese Maschine die gestapelte, geschindelte, gefaltete oder variable Ablage der geschnittenen Produkte mit Zwischenlage. Dabei erreicht der Slicer eine Leistung von bis zu 1500 U/min und zeichnet sich dabei durch hohe Flexibilität aus. So können eine Vielzahl von Fleisch- und Wurstwaren und Speck geschnitten werden. Für schwierig zu schneidende Lebensmittel wie Weich-



Der PolySlicer kann mit einer Schnittstärke von 0,6 bis 30 mm sehr dünne Scheiben schneiden



Die Maschine ist platzsparend durch die kompakte Bauweise

käse und Pasteten oder Produkte mit grossem Durchmesser kann die Anlage einfach und schnell auf ein Kreismesser umgerüstet werden.

Der Slicer kann mit einer Schnittstärke von 0,6 bis 30 mm sehr dünne Scheiben schneiden. Die maximale Produktgrösse beträgt 300 × 129 mm mit einem Durchmesser von bis zu 170 mm.

Durch eine Anzahl von verschiedenen Programmen wird ein schneller Produktwechsel unterstützt. Besonders dicke Scheiben (Kasseler) können über eine getaktete Produktzufuhr geschnitten werden. Eine neuartige Reject-Funktion verhindert Fehlscheiben und Produktverschchnitt. Die Edelstahlkonstruktion gewährleistet leichte Reinigung und geringen Wartungsaufwand.

Der Slicer kann als Einzelmaschine oder in eine Linie integriert betrieben werden und wird serienmässig mit einem doppelbahnigen Springförderband geliefert. Als Alternative sind ein seitlicher Ladetisch sowie ein integriertes Band mit einem 3,2-m-Standard-Ausfuhrband erhältlich. Bei Bedarf kann die Anlage mit einem Checkweigher oder einem anderen Messertyp nachgerüstet werden.



Die offene Konstruktion des I-Cut 10 trägt zu einem hohen hygienischen Standard bei

**Hohe Ausbeute.** Ein weiterer Portionschneider von Marel, der I-Cut 10, schneidet frische Fleischstücke präzise und schnell auf ein festes Gewicht und/oder eine feste Länge, wobei höhere Ausbeute und geringerer Produktverschchnitt für eine Rentabilitätssteigerung sorgen. Zusätzlich ermöglichen das günstige Preis/Leistungs-Verhältnis und die Einsparung von Arbeitskosten eine schnelle Amortisation. Der Portionschneider kann über das M3000-Display einfach bedient werden. Dank der robusten Konstruktion und funktionaler, einfacher Bauweise fallen geringe Wartungskosten an.

Der I-Cut 10 trägt zu einem hohen hygienischen Standard des Produktionsbetriebes bei: Die offene Konstruktion mit zwei Türen bietet einen einfachen Zugang für Wartungs- und Reinigungsarbeiten und reduziert so das Risiko der ungehinderten Vermehrung der Mikroorganismen.

Daniel Stehli ■

Weitere Informationen:  
Kundert Ingenieure AG  
[www.kundert-ing.ch](http://www.kundert-ing.ch)