

## Порционный нарезчик Norfo V35

Год выпуска: 2000-2002

Состояние: восстановленный



Предназначен для нарезки рыбного и мясного филе и целой рыбы. Продукт кладется на подающий конвейер, движущийся со скоростью до 400 мм/сек. Достигнув лазерного сканера, продукт проходит секцию обмера. Полученная информация обрабатывается и сопоставляется с Вашими требованиями для того, чтобы получить порцию желаемого веса и длины. В секции реза ножи движутся очень быстро - процесс нарезки продукта на порции осуществляется на очень большой скорости. На выходе продукт продолжает двигаться по конвейеру, который может быть связан с другими видами перерабатывающего оборудования, такими как система взвешивания, грейдеры, упаковочная машина, индивидуальная заморозка и т.д.

Угол нарезки регулируется, что позволит Вам представить Ваш продукт в наиболее привлекательной форме.

Ножи выполнены во множестве версий и выбираются в зависимости от продукта, который Вы хотите нарезать.

Использование воды, которая может повредить продукт, во время реза не требуется.

Скорость конвейера: 20-400 мм/сек

[www.nordicmarine.net](http://www.nordicmarine.net)

Скорость нарезки: до 600 рез/мин

Память: до 84 программ

Угол нарезки: 45 и 90 градусов

Погрешность: 5 %

Размер продукта (ШхВхД): макс. 250 x 120 x 1000 мм

[www.nordicmarine.net](http://www.nordicmarine.net)