

# IC 70-100

Precisa. Produtiva. Profissional.

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH

**Maior desempenho, operação intuitiva e porcionamento preciso.**

A nova geração da **série IC está na vanguarda da tecnologia**. Bem pensado e projetada para um uso diário e de grande exigência, as etapas de trabalho foram reduzidas ao mínimo. O ecrã tátil integrado oferece uma conveniência extraordinária quando se trata de operação e orientação do utilizador.

A série IC fatia facilmente **produtos com osso**, como carne, costeletas, cachaço ou **produtos sem osso**, como barriga de porco, assados, salsichas, carnes frias, queijos e peixe.



LIMPEZA  
FÁCIL



POUPANÇA  
DE ENERGIA



CORTE  
PRECISO



CORTE  
SILENCIOSO



OPERAÇÃO  
INTUITIVA



USO  
SEGURO

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	IC 70-25	IC 100-25	IC 70-30	IC 70-36
Comprimento máximo de entrada (mm)	760	1160	760	760
Secção transversal (LxA) (mm)	250 x 235	250 x 235	300 x 150	360 x 235
Dimensões (LxPxA) (mm)	1950 x 930 x 1340	2725 x 930 x 1340	1950 x 1035 x 1385	1950 x 1035 x 1385
Conexão 3Ph + PE	7,7 kW 400 V / 50 Hz			
Peso (kg)	380	430	420	470
Cap. de corte lâmina única (fatia/min.)	360	360	360	360
Cap. de corte dupla lâmina (fatia/min.)	720	720	-	-
Espessura da fatia (mm)	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500
Aptidão	industria	industria	industria	industria
Sistema de arranque	sim	sim	sim	sim
Abertura de tampa automática	opcional	opcional	opcional	opcional
Limitador de retorno	sim	sim	sim	sim
Software de corte	sim	sim	sim	sim
Distribuição da fatia restante	sim	sim	sim	sim
Secção Programas	sim, até 5 secções			

# IC 70-100

Precisa. Produtiva. Profissional.

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH

## Utilização simples e descomplicada

- Imediatamente utilizável sem longos períodos de treino para a equipa.
- Tela de toque nítida
- Podem ser armazenados até 100 programas
- O mais alto nível de segurança
- Alimentação opcional passo a passo ou contínua para fatias uniformes
- Dispositivo de arranque automático
- Atualização de software e backup de dados através de pendrive/cartão SD



## Corte os seus produtos de forma rápida, precisa e fiável

- Até 720 fatias/minuto
- Alta precisão de corte da lâmina devido aos micro dentes MHS
- Software de porcionamento em 5 secções
- Ciclos mais curtos graças ao limitador de retorno automático
- A função de corte único com maior velocidade da lâmina aumenta a qualidade da fatia a baixas taxas de produção
- Avanço exato devido à superfície que reduz o atrito
- Fixação otimizada do produto por pinça ajustável
- Distribuição uniforme dos produtos por número
- Divisão de fatias residuais para fatiar o produto sem deixar resíduos



## Perfeitamente adaptado às suas necessidades

- Diferentes versões em comprimento e secção transversal do produto
- Transportador ajustável em altura em diferentes comprimentos, disponível com como opcional
- Garra automática com ejetor para o resto da peça (opcional)
- Arranque automático e abertura de tampa automática (opcional)
- Garra automática com ejetor para o resto da peça (opcional)
- Ajuste da velocidade do tapete durante o porcionamento
- Envolvimento no processo produtivo através do fatiamento em grupo
- Disponível com tapete inferior para melhor fluxo de produção (opcional)
- Máquinas com rodas
- Bicos de água para limpeza das lâminas durante o fatiamento (opcional)

# IC 70-100

Precisa. Produtiva. Profissional.

**MHS**  
SCHNEIDETECHNIK GMBH



## Limpeza fácil e rápida

- Boa acessibilidade aos componentes individuais
- Fácil de limpar sem ferramentas (exceto remoção da lâmina) em apenas alguns passos



## Múltiplas Opções de corte

- Fatiar produtos de carne frescos, sem osso e com osso, congelados a -4°C, em fatias uniformes
- Fatiar produtos cozinhados, enchidos, queijos e peixe
- Espessura de corte possível de 0,5 a 500 mm
- Opcional com lâmina dupla para corte de bifes de borboleta (apenas para IC 70/100-25)
- Separação de produtos em conjunto com um tapete transportador

## ACESSÓRIOS (OPCIONAIS)



### GARRA AUTOMÁTICA COM EJETOR

O produto é agarrado automaticamente e a fatia restante é ejetada.



### TAPETE TRANSPORTADOR

O tapete transportador com altura ajustável permite que os produtos fatiados sejam ventilados e porcionados. O tapete transportador está disponível em diferentes comprimentos.



### ABERTURA DE TAMPA

Juntamente com a garra automática, os passos de trabalho são reduzidos ao mínimo. O tampa abre automaticamente após o processo de corte.



### GRANDE SELEÇÃO DE LÂMINAS

Para cortar produtos de carne fresca, congelada a -4°C, desossada e com osso em fatias uniformes. Da mesma forma, produtos cozinhados, enchidos e queijos. Lâmina dupla para cortar bifes de borboleta, entre outras coisas.



### LIMPEZA DE ÁGUA

Limpeza das lâminas durante o corte com jatos de água - especialmente para produtos da pesca.



### ÍNÍCIO AUTOMÁTICO

A máquina arranca automaticamente depois de fechar a tampa de carregamento.