

MHS ICC 25/36

Eficaz. Contínua. Poderosa.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



Na linha mais rápida - Ideal para a indústria da carne.

Sem tempo de espera graças à alimentação contínua. Com o ICC 25/36, reagimos às necessidades crescentes dos nossos clientes. Com uma produtividade até **4.000 kg por hora** é um equipamento extremamente rápido e que não compromete a qualidade do fatiamento. A vantagem está no fluxo contínuo de produção, uma vez que, ao contrário das máquinas tradicionais, não existem tempos de espera provocados pela retração da garra ou pela abertura e fecho da tampa.

O ICC 25/36 fatia facilmente **produtos com osso**, como carne, costeletas, cachaço ou **produtos sem osso**, como barriga de porco, rocamboles, assados, salsichas, carnes frias, queijos e peixe.



LIMPEZA
FÁCIL



POUPANÇA
DE ENERGIA



MANUSEAMENTO
SEM FERRAMENTAS



CORTE
SILENCIOSO



OPERAÇÃO
INTUITIVA

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	ICC 25	ICC 36
Comprimento máximo de entrada (mm)	variável	variável
Secção transversal (LxA) (mm)	250 x 180	360 x 180
Dimensões (LxPxA) (mm)	3600 x 1050 x 1650	3600 x 1230 x 1650
Conexão 3Ph + PE	8,5 kW / 400 V / 50 Hz	9,4 kW / 400 V / 50 Hz
Peso (kg)	720	900
Cap. de corte lâmina única (fatia/min.)	500	500
Espessura da fatia (mm)	0,5 - 500	0,5 - 500
Aptidão	indústria	indústria
Sistema de arranque	sim	sim
Programa de corte	sim	sim
Distribuição da fatia restante	sim	sim
Secção Programas	sim, até 5 secções	sim, até 5 secções

MHS ICC 25/36

Eficaz. Contínua. Poderosa.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

Utilização simples e descomplicada

- Ecrã de toque nítida
- Permite armazenar até 100 programas
- 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 500 ou 1000 fatias/minuto (operação com lâmina simples ou dupla)
- Alta precisão de corte da lâmina devido aos micro dentes MHS
- Software de fatiamento para porcionamento
- 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 através do tapete de alimentação dentada MHS e das correias de fixação adaptáveis ao produto
- O reconhecimento do produto permite a divisão em diferentes secções
- Divisão de fatias residuais para fatiar o produto sem deixar resíduos

Versátil e flexível

- Diferentes versões na largura do produto
- Variável no comprimento do produto
- Tapete de saída disponível em diferentes comprimentos
- Velocidade ajustável de 60 secções/minuto
- Fácil integração na linha de produção
- Opcionalmente disponível com tapete subterrâneo para melhor fluxo de produção



MHS ICC 25/36

Eficaz. Contínua. Poderosa.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



Limpeza fácil e rápida

- Boa acessibilidade aos componentes individuais
- Fácil de limpar em apenas alguns passos
- Carcaça completa fechada e encapsulada
- Inclui modo de limpeza



Múltiplas Opções de corte

- Fatiar os produtos de carne frescos, desossados e com osso, congelados a -4°C , em fatias uniformes
- Fatiar produtos cozinhados, enchidos e queijos, peixe
- Espessura de corte possível de 0,5 a 500 mm
- Opcional com lâmina dupla para cortar bifes
- Separação de produtos em conjunto com um tapete transportador