

PCE EM

Alta qualidade. Poderosa. Profissional.

MHS
 SCHNEIDETECHNIK GMBH

Extra Poderosa - Ideal para a indústria da carne.

Ecrã de alta qualidade e software intuitivo. A série PCE EM caracteriza-se por um moderno ecrã sensível ao toque. O software é perfeitamente compatível com a máquina e permite fazer uma vasta gama de configurações. Além disso, podem ser acedidas informações úteis sobre o processo de corte e o estado da máquina.

A **PCE EM** fatia facilmente **produtos com osso**, como carne, costeletas, cachaço ou **produtos sem ossos**, como barriga de porco, rocamboles, assados, salsichas, carnes frias e queijos.



LIMPEZA
FÁCIL



POUPANÇA
DE ENERGIA



MANUSEAMENTO
SEM FERRAMENTAS



CORTE
SILENCIOSO



OPERAÇÃO
INTUITIVA

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	PCE 70-21 EM	PCE 100-21 EM	PCE 70-25 EM	PCE 100-25 EM	PCE 70-36 EM
Comprimento máximo de entrada (mm)	760	1160	760	1160	760
Secção transversal (LxA) (mm)	210 x 235	210 x 235	250 x 235	250 x 235	360 x 235
Dimensões (LxPxA) (mm)	1950 x 830 x 1240	2700 x 830 x 1240	1950 x 930 x 1340	2725 x 930 x 1340	1950 x 1170 x 1385
Conexão 3Ph + PE	4,5 kW 400 V / 50 Hz	4,5 kW 400 V / 50 Hz	7,7 kW 400 V / 50 Hz	7,7 kW 400 V / 50 Hz	7,7 kW 400 V / 50 Hz
Peso (kg)	290	330	380	430	470
Cap. de corte lâmina única (fatia/min.)	250	250	250	250	250
Cap. de corte dupla lâmina (fatia/min.)	500	500	500	500	-
Espessura da fatia (mm)	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500	0,5 - 500
Sistema de arranque	sim	sim	sim	sim	sim
Limitador de retorno	sim	sim	sim	sim	sim
Software de corte	sim	sim	sim	sim	sim
Distribuição da fatia restante	sim	sim	sim	sim	sim
Secção Programas	sim, até 3 secções	sim, até 3 secções	sim, até 3 secções	sim, até 3 secções	sim, até 3 secções
Tapete transportador	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Garra ajustável	opcional	opcional	sim	sim	sim
Sistema de acionamento reforçado	-	-	opcional	opcional	-

PCE EM

Alta qualidade. Poderosa. Profissional.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

Utilização simples e descomplicada

- Tela de toque nítida
- Podem ser armazenados 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 fatias/minuto
- Alta precisão de corte da lâmina devido aos micro dentes MHS
- Software de porcionamento em 3 secções
- Ciclos mais curtos graças ao limitador de retorno automático
- Avanço exato devido à superfície que reduz o atrito
- Fixação otimizada do produto através de pinça ajustável (opcional para PCE 70/100-21 EM)
- Divisão de fatias residuais para fatiar o produto sem deixar resíduos



Limpeza fácil e rápida

- Boa acessibilidade aos componentes individuais
- Fácil de limpar sem ferramentas em apenas alguns passos

PCE EM

Alta qualidade. Poderosa. Profissional.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

Perfeitamente adaptado às suas necessidades

- Diferentes versões em comprimento e secção transversal do produto
- Transportador ajustável em altura em diferentes comprimentos (opcional)
- Disponível com abas de plástico ou aço inoxidável (opcional)
- Acionamento reforçado para produtos bovinos contendo ossos, para Bifes T-bone (apenas PCE 70/100-25 EM) (opcional)
- Garra automática com ejetor para o resto da peça (opcional)
- Ajuste da velocidade da correia durante o porcionamento
- Envolvimento no processo produtivo através do fatiamento em grupo
- Disponível com tapete subterrâneo para melhor fluxo de produção (opcional)
- Máquinas com rodas (PCE 70/100-21 EM e opcionais para -25, -30, -36)
- Bicos de água para limpeza das lâminas durante o fatiamento (opcional)



Múltiplas Opções de corte

- Fatiar os produtos de carne frescos, sem osso e com osso, congelados a -4°C, em fatias uniformes
- Fatiar produtos cozinhados, enchidos e queijo
- Espessura de corte de 1 a 32 mm e opcionalmente de 1 a 50 mm possível
- Opcional com lâmina dupla para corte de bifes de borboleta (apenas para PCE 70/100-21 e -25 EM)
- Separação de produtos em conjunto com um tapete transportador

ACESSÓRIOS (OPCIONAIS)



LIMPEZA DE ÁGUA

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



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.



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.