

**Der High-Speed Slicer für größten Durchsatz,
höchste Erträge und mehr Flexibilität**





Steigen Sie um auf den SX550, um maximale Produktion und Erträge in einem einfachen, kompakten Design zu erzielen

Unser größter Slicer, der auf der bewährten SX-Plattform basiert, kombiniert einen hohen Durchsatz und eine präzise Portionskontrolle mit einer kompakten Stellfläche. Obere Zuführungsbänder, die bis zum Messer reichen, und unser innovatives Messerdesign sorgen dafür, dass auch die letzte Scheibe perfekt geschnitten wird, um die Ausbeute zu maximieren. Der SX550 kann zum Zeitpunkt der Installation für eine optimale produktspezifische Leistung konfiguriert werden, Zusätzliche Funktionen können zu einem späteren Zeitpunkt vor Ort installiert werden, wenn sich Ihr Anforderungsprofil ändert. Erweitern Sie die Grenzen Ihres Schneidebetriebs mit dem SX550.

Hoher Durchsatz bei geringem Platzbedarf

- 2000 U/min Messerdrehzahl in Verbindung mit einem großen Schneidschacht (206 mm x 550 mm) maximiert den Durchsatz
- Drei Zuführungslängen, einschließlich einer 800 mm Option, minimieren die Wiederbeladezeiten
- Geringer Platzbedarf, passt auch in betriebe mit begrenztem Raumangebot



Innovative Messergestaltung

- Die eigens entwickelten Messer sorgen für eine hervorragende Schnittqualität und Produktpräsentation
- Zwei verschiedene Profilloptionen und verschiedene Beschichtungen optimieren die Schneideleistung für eine breite Palette von Produkten
- Leichtes, hygienisches Design vereinfacht den Ausbau der Messer und die Reinigung der Maschine



Hochgradig konfigurierbar, flexibles Design

- Konfigurieren Sie es nach Ihren Bedürfnissen zum Zeitpunkt des Kaufs
- Zusätzliche Maschinenfunktionen können problemlos auch nach der Inbetriebnahme vor Ort installiert werden, z. B. das Hinzufügen weiterer Waagen oder eines zweiten Produktantriebs, wenn sich Ihre Produktanwendungen in Zukunft ändern
- Einfache und schnelle Produktwechsel während der gesamten Lebensdauer des Slicers



Stabile und robuste Konstruktion

- Der verschraubte Rahmen sorgt für eine außergewöhnlich stabile, offene Konstruktion
- Der verwindungssteife Rahmen widersteht höchsten Belastungen während des Versands, des Transports und der Produktion
- Langlebige, stabile Konstruktion gewährleistet gleichbleibend hohe Leistung über die gesamte Lebensdauer des Slicers



Außergewöhnliche Leistung bei gepressten Produkten

- Integrierbar mit dem Press-to-Slice-Modul und einer Hoegger X-Press zur Maximierung der Leistung beim Scheiden von Naturprodukten wie z.B. Bacon
- Rationalisiert Ihren Betrieb, minimiert die benötigte Stellfläche und automatisiert den Produktfluss
- Unabhängige Produktantriebe, gekoppelt mit präzisiertem Pressen und Scannen, optimieren die Gewichtsgenauigkeit und minimieren das Giveaway

Maximaler Ertrag bei jedem geschnittenen Produkt

- Obere und untere angetriebene Zuführbänder sorgen für eine vollständige Produktkontrolle bis hin zum Messer
- Proprietäres Messerdesign sorgt für sanftes Schneiden, auch bei hohen Geschwindigkeiten
- Das Endstück ist minimiert, um auch die letzte Scheibe noch zu erfassen und die Ausbeute zu maximieren



Hygienisch offenes Design

- Offenes, skelettartiges Design anstelle von geschlossener Konstruktion
- Schwenkbare Bedienterminal verhindert Verschmutzung des Terminal
- Freie Sicht auf alle Komponenten im Schneidebereich sowie auf das Produkt während des Schneidens
- Direkt montierte Motoren mit Schutzart IP69K
- Leicht herausnehmbare Montagekassetten erleichtern die schnelle Demontage zur Reinigung



SX550 Slicer



Benutzerfreundliches Bedienterminal

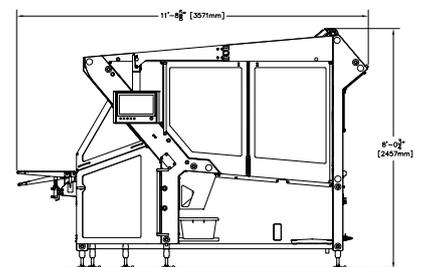
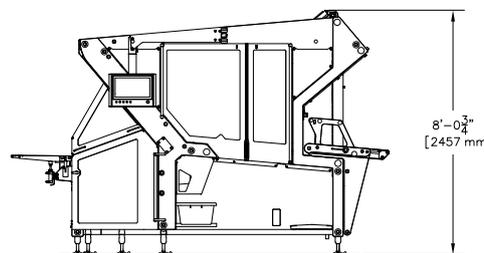
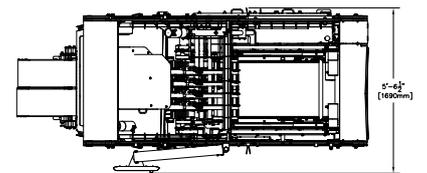
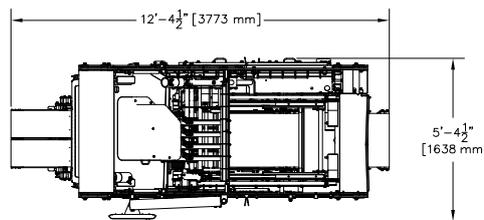
- Der einfach zu bedienende, intuitive Touchscreen vereinfacht die Bedienung, die Fehlersuche und die Wartung der Maschine
- Speichert bis zu 100 Produktcodes, um eine zuverlässige und wiederholgenaue Leistung zu gewährleisten
- Zeichnet alle Produktionsdaten auf, die dann per Fernzugriff abgerufen werden können
- Wartungsfreundliche Einrichtung mit umfassender, geführter Fehlersuche

Der SX550 liefert Volumen – aber mit Innovationen, die hohe Leistung garantieren

FEATURE	SPEZIFIKATION	ANWENDUNGEN
Schneidschacht	120 mm x 550 mm 206 mm x 550 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Brühwurst • Kochschinken • Rohschinken • Salami • Bacon • Käse • Frischfleisch • Wurstspezialitäten • Andere
Produktlängen	800 mm 1220 mm 1600 mm	
Maximale Längenvarianz	Unbegrenzt bei zwei Produktantrieben Optional bei einem Produktantrieb <ul style="list-style-type: none"> • Geeignet für Längenvarianz 50 mm 	
Messergeschwindigkeit	2000 U/min	
Leerschnittkopf	Standard	
Messertyp	Sichelmesser <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Geometrien verfügbar, abhängig von Produkthöhe 	
Beladung	Automatische Beladung von hinten	
Produktzuführung	Obere und untere angetriebene Bänder mit Produktunterstützung bis zum Messer	
Anzahl der Produktzuführungen	1 oder 2 unabhängige Antriebe	
Anzahl der Waagen und Aussortiereinheiten	Bis zu 4 unabhängige dynamische Waagen und Aussortiereinheiten	
Steuerung über Touchscreen	15" Farbbildschirm / 380 mm	
Maximale Stapelhöhe	100 mm	
Interleaver	Optional <ul style="list-style-type: none"> • Bis zu 4 unabhängige Spuren 	
Scanner-Optionen	Stand-alone Produktscanner oder Press-to-Slice-Modul	

Umfassender Service und Schulungen senken Ihre Betriebskosten

Als Provisur-Kunde haben Sie Zugang zu unseren hochqualifizierten Mitarbeitern und erfahrenen Service- und Technikspezialisten. Unser technischer Support ist 24/7 für Sie da mit einem kompletten Inventar an Original-Erstausüsterteilen und Ausrüstung Dokumentation. Wir helfen Ihnen auf jede erdenkliche Weise, die Lebensdauer Ihrer Maschine zu verlängern, mehr aus innovativen Funktionen herauszuholen und die Rentabilität Ihrer Investition zu maximieren.



Modell 800 mm

Modell 1220 mm