
 Les trancheuses automatiques de la série NEXUS, coupent à grande vitesse viande fraîche et congelée avec os et sans os, viande cuite, charcuterie, poisson et fromage en tranches toutes parallèles. L'épaisseur des tranches peut varier à son gré de 2 à 45 mm, même pendant le tranchage. Grâce à la géométrie particulière de la lame, le tranchage a lieu de manière puissante et à haute précision, sans ébrécher l'os et en réduisant de moitié les déchets. Entièrement construites en acier inox AISI 304, inattaquables par les bactéries, les trancheuses NEXUS sont équipées de systèmes de sécurité selon les normes "CE" européennes qui les rendent sûrs et extrêmement simples à utiliser même par personnel non spécialisé. En outre, toutes les trancheuses NEXUS sont facilement inspectables dans les points de contact avec les aliments, permettant à l'opérateur un nettoyage commode et une sanificabilité complète de la machine, empêchant la formation de charges bactériennes, comme requis par les lois européennes et américaines en vigueur. Par conséquent, avec les trancheuses NEXUS on peut avoir des tranches de viande plus régulières et de l'épaisseur désirée, les déchets se réduisent, il n'y a pas d'esquilles, la viande a un aspect plus beau et se conserve plus longtemps et surtout, on peut réaliser de grandes économies sur les personnel et sur les temps, en réduisant sensiblement les coûts de production.

Options: A) CL système électronique pour éviter des déchets (245ES); B) tapis roulant d'entrée d'alimentation pour le tranchage de viande fraîche sans os (245ES).


 Die automatischen Schneidemaschinen der Baureihe NEXUS schneiden mit hoher Geschwindigkeit Frischfleisch und Gefrierfleisch, mit und ohne Knochen, gekochtes Fleisch, Wurstwaren, Fisch und Käse in gleichmässige Scheiben. Selbst während des Schneidens kann die Dicke der Scheiben von 2 mm bis zu 45 mm eingestellt werden.

Dank der speziellen Messergeometrie wird der Schnitt kraftvoll und hochpräzise, wodurch Knochenabsplitterungen vermieden und die Abschnitte auf ein Minimum reduziert werden. Die NEXUS-Maschinen sind komplett aus rostfreiem Stahl AISI 304 hergestellt und sind daher keinem Bakterienbefall ausgesetzt. Die vorschriftsgemäss angebrachten Sicherheitsvorrichtungen und die einfache Bedienung erlauben es, dass die Maschinen auch von nicht ausgebildetem Personal benutzt werden können. Die Maschinen können ohne Werkzeug geöffnet werden. Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind leicht zugänglich und gestatten dem Bediener daher eine einfache Reinigung und Desinfektion zur Verhinderung von Bakterienbefällen, so wie es die "CE" europäischen und amerikanischen Normen vorschreiben.

Mit den Schneidemaschinen NEXUS ist es also möglich, gleichmässige Fleischscheiben in der gewünschten Dicke zu erreichen, die Abschnitte zu vermindern und

Knochenabsplitterungen zu vermeiden. Das Fleisch erhält ein schöneres Aussehen, lässt sich länger konservieren. Zudem wird eine gute Wirtschaftlichkeit in personellen und zeitlichen Bereich erreicht, d.h., die Produktionskosten sinken.

Optionen: A) CL elektronische Produktmessung zur Verminderung von Abschnitten (245ES); B) Einlaufförderband für Frischfleisch ohne Knochen (245ES).

 Las cortadoras automáticas de la serie NEXUS, cortan carne con o sin hueso, carne fresca o congelada, embutidos, productos ahumados, pescado y queso en lonchas paralelas a alta velocidad. El grosor de las lonchas se puede variar entre 2 y 45 mm, incluso durante el proceso. Gracias a la forma especial de la cuchilla, la loncha se corta con gran precisión, sin astillar el hueso y reduciendo al mínimo las mermas. Enteramente construidas en acero inoxidable AISI 304, inatacable por las bacterias, las cortadoras NEXUS están equipadas con sistemas de seguridad que cumplen todas las normas "CE" europeas y que las hacen muy sencillas de manipular, incluso para personal no especializado. Además, todas las máquinas se pueden abrir sin herramientas para poder examinar y limpiar los lugares de contacto de la máquina con los alimentos, lo que permite una higiene completa de la máquina previniendo la formación de las colonias de bacterias, tal y como lo exigen las leyes europeas y americanas. Por consiguiente, las cortadoras NEXUS ofrecen unas lonchas más regulables, con precisión en el grosor del producto, una alta producción y sin astillas en los huesos: la carne queda mejor presentada y se conserva por más tiempo. En resumen, NEXUS ofrece ahorro en tiempo y personal, reduciendo considerablemente los costes de producción.

Opcional: A) CL control de longitud para evitar mermas (245ES); B) cinta de entrada para cortar carne sin hueso (245ES).



Produzione vendita e assistenza
Via Leonardo Da Vinci, 62 - 23878 VERDERIO SUP. (LC) ITALY
Tel. +39 - (0)39 - 9515456 (4 linee r.a.) - Telefax +39 - (0)39 - 9515461
www.crmmeatmachine.com - crm@crmmeatmachine.com



Nexus - 245ES

LE TRANCIATRICI NEXUS TI OFFRONO:

RISPARMIO DI MANODOPERA

- Maggior produzione in minor tempo
- Macchine utilizzabili anche da personale non specializzato

RIDUZIONE SCARTI

- Rispetto ad altri sistemi di taglio, riduzione degli scarti fino al 3%

PRESENTAZIONE PRODOTTO

- Taglio netto e parallelo

SICUREZZA

- Antinfortunistica a norme europee

IGIENE

- Completa sanificabilità - leggi europee
- Smontabilità senza attrezzi

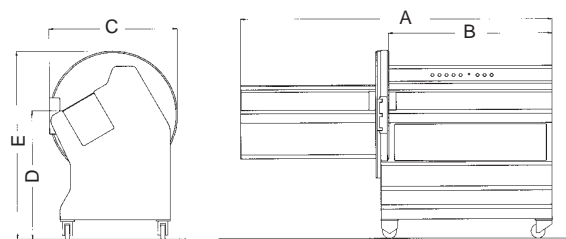
TECNOLOGIA

- Impianto elettronico di controllo

Caratteristiche

NEXUS 245ES

Tagli/min.	
Cuts	
Tranches	183
Schnih	
Cortes	
Dimensioni massime prodotto: mm	
Max product dimensions	
Max dimension produit	240x260
Max Produktabmessung	
Dimensiones max de producto	
Lunghezza massima prodotto: mm	
Max product length	
Max longueur produit	910
Max Produktlänge	
Longitud max de producto	
Potenza: kW	
Power	
Puissance	5
Leistung	
Potencia	
Peso: kg	
Weight	
Poids	380
Gewicht	
Peso	



Dim. mm.	A=	2220
	B=	1160
	C=	910
	D=	910
	E=	1330

NEXUS SLICERS:

LABOUR SAVING

- Higher production in less time
- Machines can also be used by non-specialist staff

FEWER DISCARDS

- Up to 3% fewer discards than with other slicing systems

PRODUCT PRESENTATION

- Clean, parallel slicing

SAFETY

- Security system to european standards

HYGIENE

- Complete hygiene - to european standards
- Can be inspected without use of tools

TECHNOLOGY

- Electronic control system

LES TRANCHEUSES NEXUS OFFRENT:

ECONOMIE DE MAIN D'OEUVRE

- Moindre temps pour production plus importante
- Machines utilisable par personnel non spécialisé

RÉDUCTION DE DÉCHETS

- Par rapport a d'autres systemes de tranchage reduction des déchets jusqu'a 3%

PRÉSENTATION DU PRODUIT

- Découpage net et parallele

SÉCURITÉ

- Selon les normes européennes

HIGIÈNE

- Sanificabilité complète - lois européennes
- Démontabilité sans outils

TECNOLOGIE

- Équipement électronique de controle

VORTEILE DER NEXUS FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN:

PERSONALEINSPARUNG

- Höhere produktion in weniger zeit
- Bedienung der maschine auch für nicht geschultes personal

VERMINDERUNG DER ABSCHNITTE

- Im vergleich zu anderen schneidesystemen verminderung der abschnitte bis auf 3%

AUSSEHEN DER FERTIGPRODUKTE

- Sauberer und gleichmässiger schnitt

SICHERHEIT

- Unfallverhjtungsmassnahmen nach euronormen
- Einfache bedienung

HYGIENE

- Komplette reinigung nach euronormen
- Kann ohne werkzeuge komplett zerlegt werden

TECHNOLOGISCHE ASPEKTE

- Elektronisches steuersystem

CORTADORAS NEXUS:

AHORRO DE TRABAJO

- Mayor producción en menor tiempo
- Las máquinas también se pueden utilizar por pesonal no especializado

MENORES DESECHOS

- Sobre un 3% menos de desechos que otros sistemas de corte

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Limpieza, corte paralelo

SEGURIDAD

- Sistemas de seguridad acorde a las standard europeas

HIGIENE

- Higiene completa acorde a las standard europeas
- La máquina puede ser inspeccionada sin uso de herramientas

TECNOLOGIA

- Sistema de control electrónico



Le tranciatrici automatiche della serie NEXUS, tagliano ad alta velocità carne fresca e congelata con e senza osso, carne cotta, salumi, pesce e formaggio in fette tutte parallele. Lo spessore delle fette può essere variato a piacere da 2 a 45 mm, anche durante l'affettatura. Grazie alla particolare geometria della lama, il taglio avviene in modo potente e ad alta precisione, senza scheggiare l'osso e dimezzando gli scarti. Interamente costruite in acciaio inox AISI 304, inattaccabile dai batteri, le tranciatrici NEXUS sono dotate di sistemi antinfortunistici a norma "CE" che le rendono sicure ed estremamente semplici da usare anche da personale non specializzato. Inoltre, tutte le macchine sono apribili senza attrezzi, e facilmente ispezionabili nei punti a contatto con gli alimenti, consentendo all'operatore una comoda pulizia e una completa sanificabilità della macchina, impedendo la formazione di cariche batteriche, come richiesto dalle leggi europee ed americane in vigore. Quindi, con le tranciatrici NEXUS si possono avere fette di carne più regolari e dello spessore desiderato, si riducono gli scarti, e le schegge d'osso, la carne ha un aspetto più bello e si conserva più a lungo e soprattutto, si possono realizzare grandi economie sul personale e sui tempi, riducendo sensibilmente i costi di produzione.

Opzioni: A) CL sistema elettronico per eliminare gli scarti (245ES); B) nastro d'entrata per il taglio di carne fresca senza osso (245ES).



The NEXUS series automatic slicers cut fresh and frozen bone-in and boneless meat, cooked meat, smoked products, fish and cheese into parallel slices at high speed. The thickness of the slices can be set from 2 to 45 mm, even during slicing. Thanks to the special geometry of the blade, the slice is cut with power and high precision, without splintering the bone and decreasing dramatically cutting waste. Made entirely of bacteria-proof AISI 304 stainless steel, the NEXUS slicers are fitted with systems making them safe and exceptionally easy to use, including by non specialist staff. Further, all machines can be opened without tools, and the food contact points easily inspected, making it a simple task for the operator to clean and ensure the total hygiene of the machine, preventing the formation of bacterial colonies, as demanded by "CE" European and American laws. Nexus machines ensure more regular slices, to the precise thickness desired, with higher yields and no bone splinters: meat are better presented and keep longer. Above all NEXUS offers major labour and time savings, and cuts production costs substantially.

Optionals: A) CL electronic system to avoid waste (245ES); B) infeed conveyor belt to cut fresh meat without bones (245ES).

Dati e disegni modificabili senza preavviso

Technical design and data subject to change without notice

Donnes et dessins techniques modifiables sans préavis

Die Angaben technischen daten und die bauausführung können ohne vorankündigung geandert werden

Datos tecnicos sujetos a cambio sin aviso