

# AFFETTATRICE AVM 250

**■** L'affettatrice AVM 250 è ideata e costruita per tagliare e contemporaneamente depositare le fette di prodotto (formaggio, prosciutto cotto e crudo, speck e insaccati vari, carne cotta, verdure, pesce, mortadella) e per farcire pizze delle più svariate dimensioni, con spessori da 0.5 mm a 15 mm. È inoltre possibile scegliere tra il modello affettatrice AVM 250 fornito di **nastrino** per la realizzazione di porzioni con quantità di fette a scelta che potranno essere impilate o sfalsate ad una distanza programmabile, questo è realizzabile sincronizzando la macchina con il nastro di farcitura. Il prodotto affettato può essere depositato su pane, toast, focacce, pizze, vassoi che dovranno essere in movimento continuo oppure a passo cadenzato, selezionando le funzioni opportune dal pannello operativo.

L'affettatrice AV 250 mantenendo le stesse caratteristiche delle Affettatrici AV180, avrà un notevole aumento della zona di taglio che sarà di 600mm con movimento pendolare di 250mm, la quale potrà a sua volta essere suddivisa in più zone di taglio (3 zone da 200mm, 2 zone da 250mm o 1 zona da 350mm più una da 200mm).

La potenzialità massima della macchina sarà di circa 180 fette al minuto per canale. Tale valore varierà in base alle dimensioni del prodotto utilizzato, consentendo così un ottimizzo della corsa.

Il caricamento del prodotto, nei vari spezzoni, avviene in continuo e in successione nel cluster.

In base alle dimensioni dei prodotti si potranno utilizzare più cluster contemporaneamente, consentendo un incremento della produzione. Si possono inoltre costruire cluster delle più svariate forme e dimensioni e a più canali (per la farcitura di pizze).

Alla macchina è possibile aggiungere un secondo motore indipendente dal primo che permetterà la sincronizzazione del deposito sul prodotto sottostante che può arrivare non allineato.

Nella struttura della macchina è alloggiato un touch screen che potrà modificare le ricette e le varie impostazioni di taglio, di seguito specificate:

- velocità della lama,
- numero fette al minuto,
- tempi di sincronizzazione prodotto,
- temporizzazione della pompa acqua

Caratteristica importante della macchina è la capacità di poter salvare e richiamare le ricette, accelerando così le operazioni di lavoro.

Dal pannello si possono, inoltre, selezionare altre opzioni come:

- maggior numero di depositi per ogni lettura fotocellula,
- un taglio alternato (una fetta sì una no).

Sul pannello operatore compariranno anche messaggi di autodiagnosi compresi quelli di eventuali allarmi.

La macchina è provvista anche di un sistema di sanificazione rapida, in modo che, senza l'ausilio di chiavi, si possano smontare i cluster.

L'affettatrice è dotata di tutte le protezioni che producono un eventuale blocco in occasione dell'apertura di sportelli per accedere alla lama.



**■** Slicer AVM 250 is designed and built to slice and simultaneously arrange product slices (cheese, cooked and cured ham, speck and other deli meats, cooked meat, vegetables and fish) and garnish pizzas in a wide range of sizes, in thicknesses ranging from 0.5 mm to 15 mm.

The AVM 250 slicer model can also be equipped with a belt for preparation of portions with a programmable number of slices, which can be stacked or staggered at a programmable distance, synchronizing the machine with the garnishing belt.

The sliced products can be placed on bread, toast, focaccia, pizza, or trays that are either in continuous movement or paced at a programmed speed using the operator panel to select the appropriate function.

With the same structural features as the AV 180 slicers, the AVM 250 has a greatly increased cutting area measuring 600 mm, with a swinging movement of 250 mm that can in turn be divided into several cutting zones (three 200 mm zones, 2 250 mm zones or one 350 mm plus one 200 mm zone). The top operating speed is approximately 180 slices per minute per channel. This value can be adjusted to the product size to optimise slicer stroke.

The product blocks are continuously infed, in a sequence, into the cluster. Depending on product sizes, several clusters can be used at the same time to increase production. It is also possible to construct clusters in a variety of shapes and sizes and with several channels (for garnishing pizzas).

A second independent motor can be added so as to synchronize placement of the slices on the underlying product, that may not be aligned.

The machine structure houses a touch screen to change recipes and the various cutting parameters specified below:

- blade speed
- number of slices per minute
- product synchronisation times
- timing of pumps

An important machine feature is the possibility of saving and retrieving recipes, thereby accelerating all work operations.

Furthermore, other options can be selected on the screen, e.g.:

- several slices per photocell reading
- an alternating cut (every other slice).

The operating panel will also display self-diagnosis messages and alarms. The machine is equipped with a rapid sanitization system which enables clusters to be disassembled without the need of special tools.

The slicer is equipped with appropriate guards that stop the machine when doors are opened to reach the blade.

