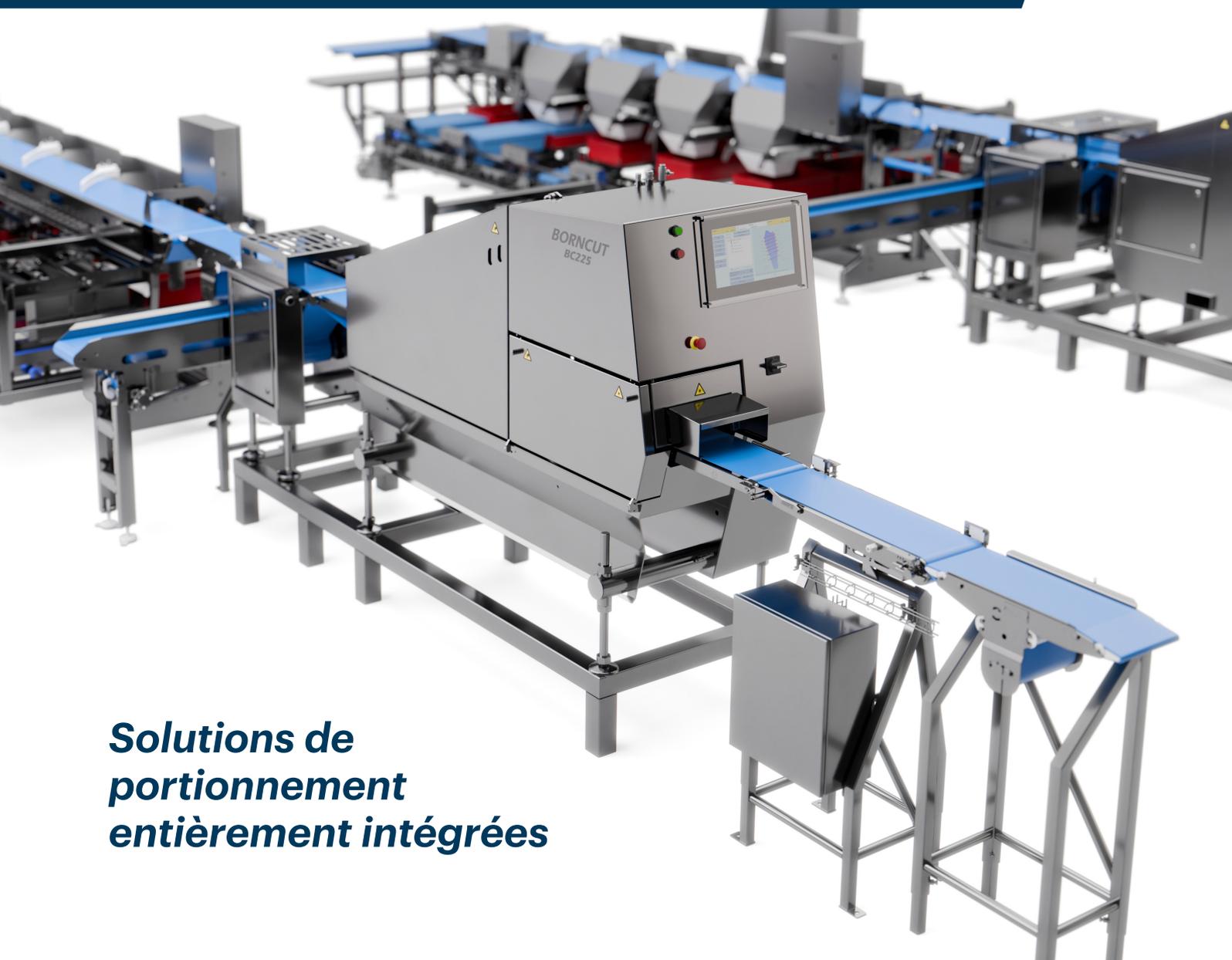


Une coupe au-dessus des autres

Découpe hors pair des portions pour un poids, une forme et une qualité de produit constants, à tout coup.



Solutions de portionnement entièrement intégrées

- Faible encombrement
- Faible coût de possession
- Construction robuste faite pour durer
- Hygiénique et facile à nettoyer
- Écran tactile IHM facile à utiliser
- Rendements élevés avec un faible taux de perte de produit

BORNCUT
A cut above the rest

Technologie avancée

Avec des vitesses pouvant atteindre jusqu'à 4400 coups par minute sur un système à deux lignes, les portionneuses Borncut sont le meilleur moyen de produire des portions précises à poids fixe dans un environnement à grande vitesse. La machine Borncut optimise votre rendement tout en réduisant les pertes de produits et s'intègre facilement aux lignes de produits complexes.

La grande vitesse et la précision supérieure des portionneuses Borncut sont le résultat du développement d'un système sophistiqué qui a été perfectionné. Nos développeurs expérimentés ont conçu la machine « ultime » en combinant les meilleurs attributs de diverses technologies avancées.



Borncut 225S Ligne unique

- Poulet, filets de poisson, filets de porc, etc.
- Vision 400 Hz
- Coupe à 90-45°.
- Largeur de tapis 225 mm
- 2200 coupes/min
- Encombrement au sol : 3500 x 830 mm
- Interface utilisateur graphique (drag and drop)



Borncut 225D Ligne double

- Poulet, filets de poisson, filets de porc, etc.
- Vision 400 Hz
- Coupe à 90-45°.
- Largeur de tapis 225 mm
- 4400 coupes/min
- Encombrement au sol : 3500 x 1380 mm
- Interface utilisateur graphique (drag and drop)



Borncut 300S Ligne unique

- Bœuf, porc, dinde, poisson entier
- 300-3 : 3 caméras, vision 200 Hz
- 300-1 : 1 caméra, vision 400 Hz
- Coupe à 90-45°.
- Largeur de tapis 300 mm
- 1500 coupes/min
- Encombrement au sol : 3150 x 1120 mm
- Interface utilisateur graphique (drag and drop)

Design Intelligent

Vitesse et Précision

Intégrant une caméra haute résolution de 400 Hz, une servotechnologie avancée, un système laser précis et un logiciel avancé permettant de calculer la densité du produit et de convertir les données en spécifications de coupe, les portionneuses Borncut sont capables d'accomplir leurs tâches avec une rapidité et une précision sans précédent.

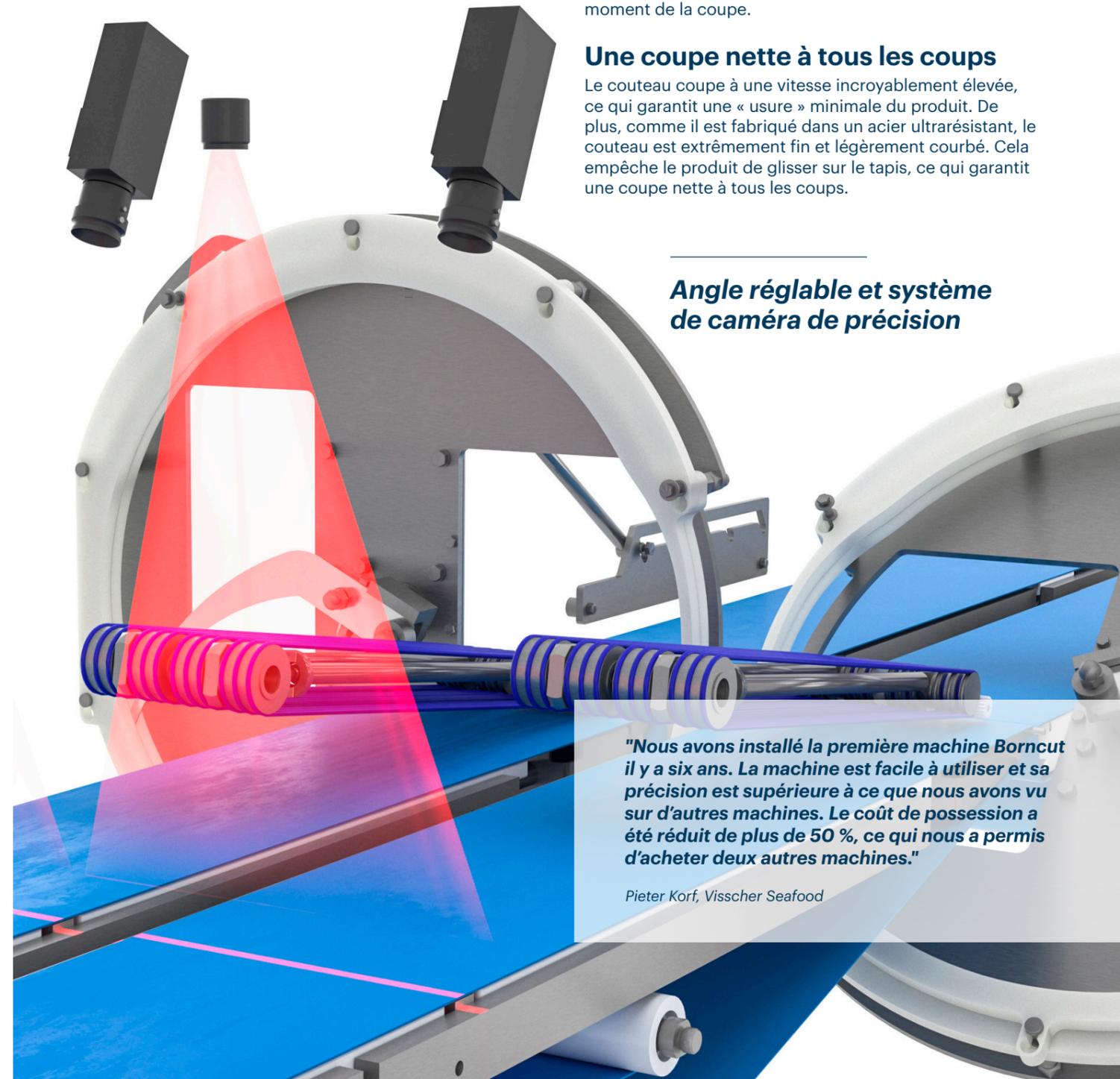
La précision au plus haut niveau

Le couteau de la portionneuse Borncut est monté dans un porte-lame qui effectue une rotation à 360° lors de chaque coupe. Le petit espace entre les deux tapis offre suffisamment de place pour le passage du couteau au moment de la coupe.

Une coupe nette à tous les coups

Le couteau coupe à une vitesse incroyablement élevée, ce qui garantit une « usure » minimale du produit. De plus, comme il est fabriqué dans un acier ultrarésistant, le couteau est extrêmement fin et légèrement courbé. Cela empêche le produit de glisser sur le tapis, ce qui garantit une coupe nette à tous les coups.

Angle réglable et système de caméra de précision



"Nous avons installé la première machine Borncut il y a six ans. La machine est facile à utiliser et sa précision est supérieure à ce que nous avons vu sur d'autres machines. Le coût de possession a été réduit de plus de 50 %, ce qui nous a permis d'acheter deux autres machines."

Pieter Korf, Visscher Seafood

Portionnement Flexible

La capacité élevée de 4400 coupes par minute est obtenue grâce à un système à réglage de précision. Associé à un logiciel propriétaire avancé, ce système permet d'obtenir une précision et une vitesse de coupe jamais atteintes auparavant. Le résultat ? Un rendement optimisé avec un minimum de pertes de produits

Angles de coupe flexibles

Le porte-lame permet de régler rapidement et facilement l'angle de coupe. Il peut être réglé pour effectuer des coupes à quatre angles différents (45°, 60°, 75° et 90° par exemple), qui peuvent être prédéfinis par le client. Une fois le réglage effectué, aucun ajustement manuel du couteau n'est nécessaire.

Cela signifie que le couteau est toujours réglé à un angle précis, ce qui facilite le changement d'un angle à l'autre. Sur les portionneuses Borncut à ligne double, les deux porte-lames peuvent être réglés individuellement – par exemple, l'un sur un angle à 45° et l'autre à 90° – ce qui permet d'effectuer différentes opérations de découpe simultanément.

Un poke bowl au saumon en un tournemain

Toutes les coupes, formes et tailles sont possibles, avec un rendement et une qualité parfaits. Découper du saumon de qualité pour préparer un poke bowl est une tâche aisée pour Borncut.



Créez vos paramètres de coupe sur la machine Borncut



Placez un filet sur le tapis



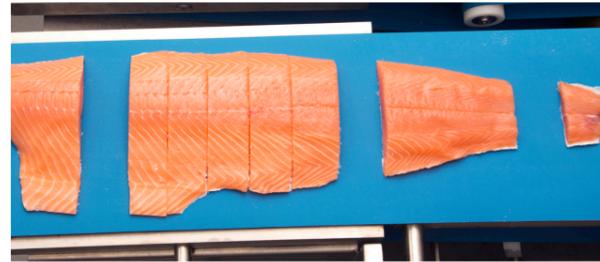
Le filet est d'abord découpé en tranches précises et puis, dans un deuxième temps, en cubes.



Des petits cubes de saumon de taille parfaite sortent de la machine



De belles petites bouchées ont été produites



Vérification de la précision – CQ

Les portionneuses Borncut peuvent être configurées avec un système de rapports de qualité optionnel qui garantit un calibrage correct et un ajustement des densités des produits sur la base des écarts standard et du poids moyen.

À partir d'un échantillonnage aléatoire, le système de contrôle de la qualité, qui peut consister en un équipement de pesage statique ou dynamique, associé à un logiciel propriétaire, enregistre et documente le poids des produits découpés qui ont été sélectionnés pour les échantillons. La machine Borncut ajuste ensuite automatiquement la densité du produit sur la base des résultats de ces échantillons en comparant le poids réel du produit au poids cible.

Parmi les différents rapports de production disponibles, un rapport spécial de contrôle de la qualité sera automatiquement généré.

Fonctionnement convivial

La portionneuse Borncut est pilotée par un multi-contrôleur intelligent doté d'un écran tactile convivial. Les travailleurs peuvent ainsi facilement utiliser les applications préprogrammées en saisissant simplement les valeurs et les spécifications du produit final souhaité.

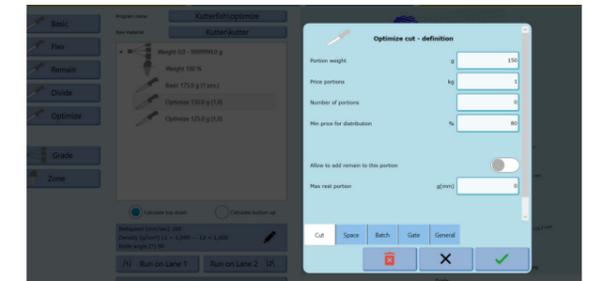
Tous les programmes peuvent être enregistrés dans la base de données pour être prêts à l'emploi, de sorte qu'un seul clic suffit pour changer d'application. Lors de la configuration d'une application avec un nouveau produit, un aperçu visuel du produit est affiché, montrant le rendement du plan de coupe du produit. Toutes les spécifications techniques sont converties et présentées dans l'illustration du produit.

Service à distance

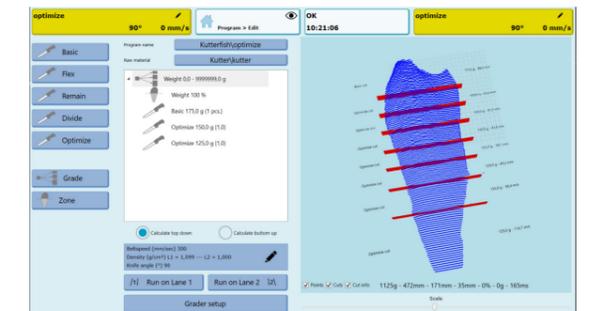
Grâce à la fonction TEAM VIEWER, nos spécialistes peuvent accéder aux portionneuses Borncut pour effectuer des diagnostics, des entretiens et des mises à jour à distance. Une connexion intégrée est nécessaire.

Design robuste et hygiénique

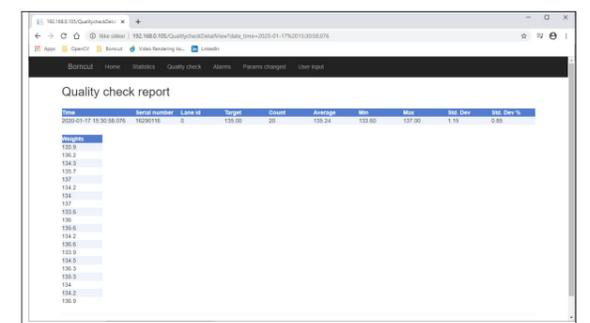
Les portionneuses Borncut sont fabriquées en acier inoxydable poli qui minimise l'accumulation de produit dans les points de collecte. Les servomoteurs sont abrités dans des armoires hermétiques répondant à la norme IP65. Le moteur du couteau étant refroidi à l'eau, il est possible de se passer de tubes de refroidissement à air non hygiéniques à l'intérieur de la machine. Un chariot de rangement spécial est disponible en option. Il permet de sécher et de stocker les tapis et les pièces en plastique en toute facilité.



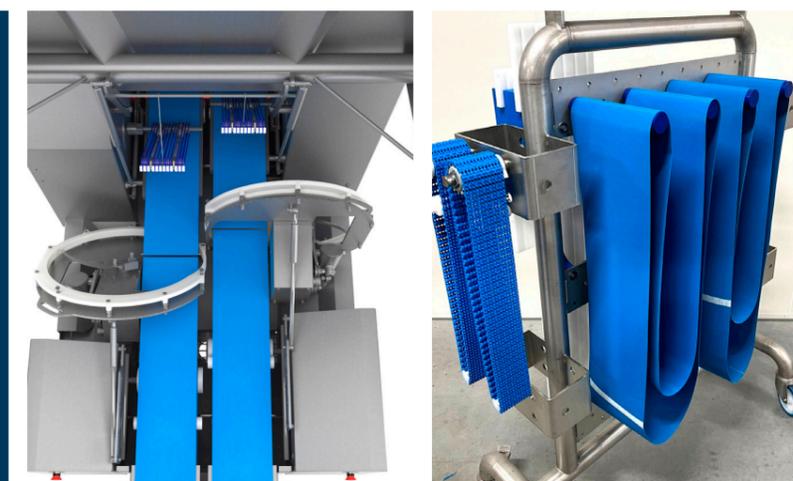
Application claire



Visualisation 3D



Une sélection de rapports standard est disponible par défaut via le rapport web pour toutes les machines.



D'une machine autonome au moteur de l'usine

Système de portionnement, de calibrage et de conditionnement entièrement intégré avec stations d'alimentation et de contrôle de la qualité.

Avec Borncut, les possibilités de configuration sont presque infinies. La simplicité de sa conception, sa facilité d'utilisation et son application conviviale vous permettent de transformer cette machine autonome en véritable moteur de l'usine. L'ensemble de la ligne peut être contrôlé à partir du tableau de commande de la portionneuse.

Conditionnement dans les boîtes

La portionneuse contrôle le calibrage et le conditionnement en fonction de la taille des boîtes, par exemple 10 kg.

Tri rapide

Tri rapide Borncut éliminant les déchets de coupe

Table de stylisation

Taille spécifique, par exemple 1500 g +/- 10 % de filets prélevés pour des commandes spécifiques.

Système de calibrage

Optimisation de la matière première par la découpe de différentes tailles à calibrer.

Pesage

L'équipement de pesage dynamique permet de calculer la densité de chaque filet, ce qui améliore la précision.



Portionneuse avec programme dédié permettant l'optimisation des matières premières. L'unité de calibrage en aval est entièrement intégrée dans le dispositif de coupe.



L'égaliseur Borncut régule le flux vers le processus en aval et permet de réaliser des coupes plus difficiles et des applications par lots.



Rendement par ETP le plus élevé du marché. La ligne double de découpe de cubes permet une grande précision à vitesse élevée avec un rendement supérieur de 50 % à celui des autres systèmes disponibles sur le marché.



Centre de démonstration européen de Borncut à Urk, aux Pays-Bas

Développement de portionneuses depuis 1992

Notre histoire dans l'industrie alimentaire remonte à 1992, lorsque nous avons mis au point la première portionneuse sous la marque Norfo. Depuis lors, nous avons perfectionné le savoir-faire en termes de conception, de fabrication et de vente de portionneuses dans le monde entier. En 2016, nous avons créé notre propre gamme de portionneuses sous le nom de Borncut. Nous sommes convaincus qu'il n'existe pas de meilleures portionneuses sur le marché à l'heure actuelle.

Liste de référence mondiale

Nous avons vendu des machines aux quatre coins du monde et ce dans les conditions les plus difficiles. Notre liste de clients satisfaits est longue et nous serons heureux de vous donner plus d'informations sur le type d'applications et d'installations que nous avons réalisées.



Notre équipe de techniciens expérimentés est toujours à votre disposition pour apporter son soutien et garantir un temps de fonctionnement maximal.

