

Un corte mejor que los demás

Cortes superiores para productos consistentes de peso, forma y calidad – cada vez.



Soluciones completamente integradas

- Máquina compacta
- Coste de mantenimiento bajo
- Construcción fuerte y duradera
- Higiénico y fácil de limpiar
- Pantalla táctil e intuitivo
- Alto rendimiento con bajo sobre peso

BORNCUT
A cut above the rest

Tecnología avanzada

Con capacidad hasta 4400 cortes por minuto en sistemas de dos cintas, las porcionadoras de Borncut son la mejor manera de conseguir porciones precisas a peso fijo en producciones de alta velocidad. Las máquinas de Borncut optimiza su capacidad y al mismo tiempo reduce el sobre peso, y fácilmente se integra en líneas de producciones complejas.

La alta velocidad y la precisión superior de porcionadoras de Borncut es posible gracias a un sistema sofisticado que ha sido desarrollo hasta la perfección. Nuestros ingenieros han diseñado la máquina usando una combinación de varias tecnologías avanzadas.



Borncut 225S Cinta sencilla

- Pollo, filetes de pescado, solomillo de porcino
- 400 Hz cámaras
- 90 - 45°
- 225 mm ancho de cinta
- Medidas: 3500 - 830 mm
- Pincha y rastrea GUI



Borncut 225D Cinta doble

- Pollo, filetes de pescado, solomillo de porcino
- 400 Hz cámaras
- 90 - 45°
- 225 mm ancho de cinta
- 4400 cortes/min/dos cintas
- Medidas: 3500 - 1380 mm
- Pincha y rastrea GUI



Borncut 300S Cinta sencilla

- Vacuno, porcino, pavo, pescado entero
- 300-3: 3 cámaras, 200 Hz
- 300-1: 1 cámara, 400 Hz
- 90 - 45°
- 300 mm ancho de cinta
- 1500 cortes/min
- Medidas: 3150 - 1120 mm
- Pincha y rastrea GUI

Diseño inteligente

Velocidad y precisión

Incluye cámaras de alta resolución de 400 Hz, tecnología servo avanzada, un sistema preciso de láser junto con el programa informático para calcular la densidad del producto, y convertir los datos en especificaciones de corte. Las porcionadoras de Borncut son capaces de ejecutar sus tareas a una velocidad y presión sin precedentes.

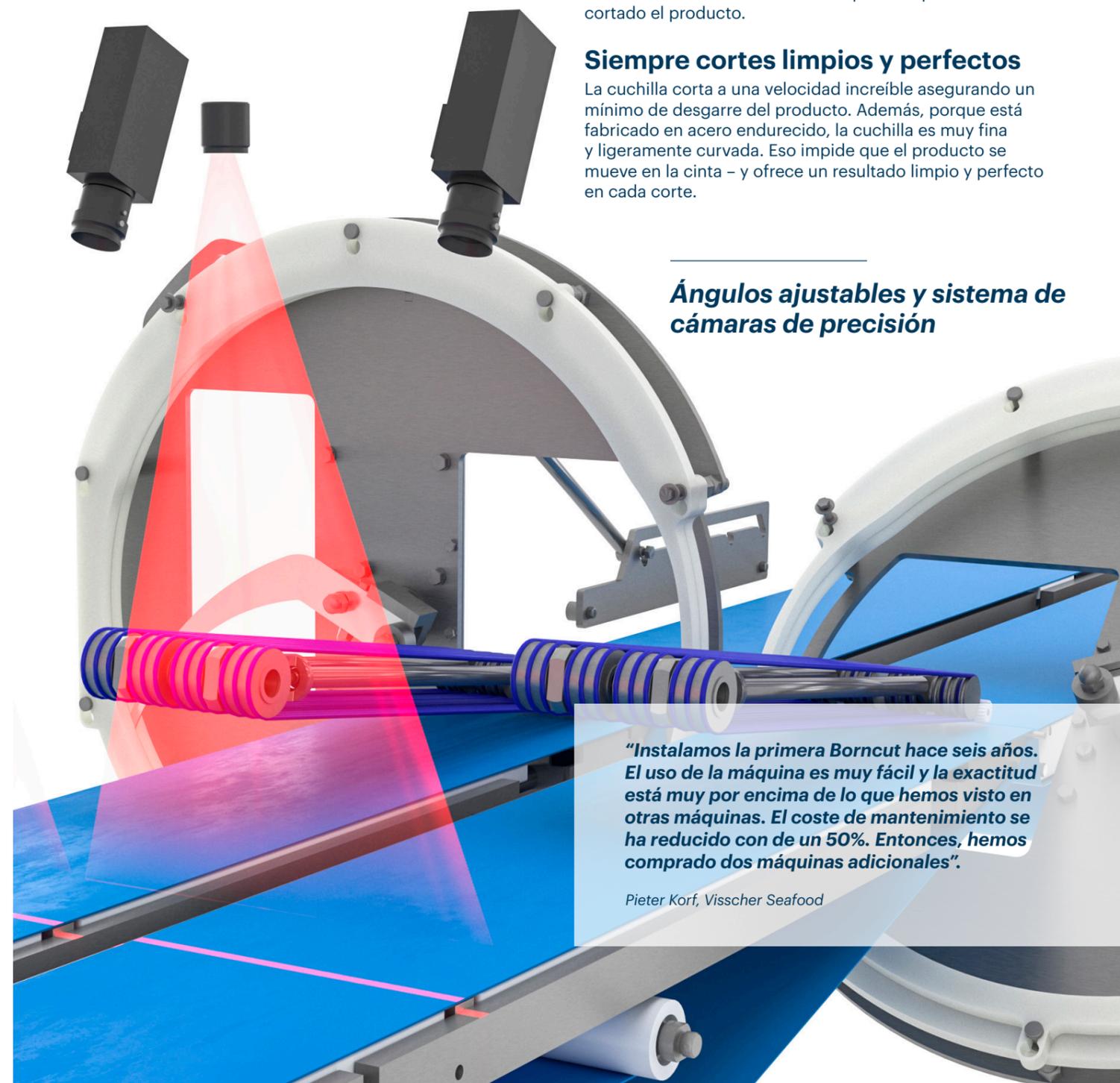
Exactitud impecable

La cuchilla de las porcionadoras Borncut están montadas en guías circulares de 360° haciendo un giro por cada corte. En el punto de corte hay una pequeña distancia entre dos cintas donde la cuchilla pasa después haber cortado el producto.

Siempre cortes limpios y perfectos

La cuchilla corta a una velocidad increíble asegurando un mínimo de desgarre del producto. Además, porque está fabricado en acero endurecido, la cuchilla es muy fina y ligeramente curvada. Eso impide que el producto se mueva en la cinta - y ofrece un resultado limpio y perfecto en cada corte.

Ángulos ajustables y sistema de cámaras de precisión



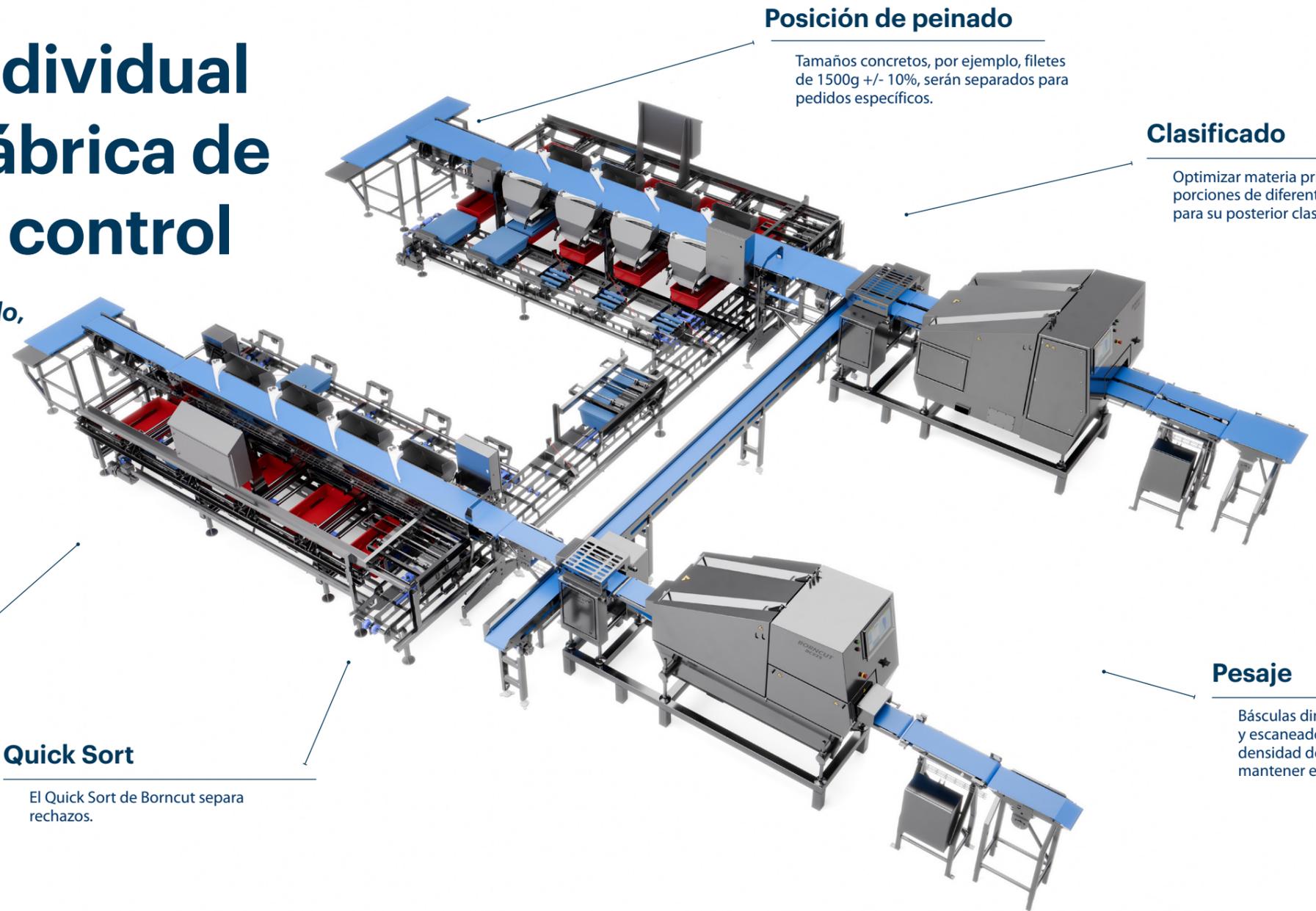
"Instalamos la primera Borncut hace seis años. El uso de la máquina es muy fácil y la exactitud está muy por encima de lo que hemos visto en otras máquinas. El coste de mantenimiento se ha reducido con de un 50%. Entonces, hemos comprado dos máquinas adicionales".

Pieter Korf, Visscher Seafood

De una máquina individual y duradera a una fábrica de alto rendimiento y control

Sistemas totalmente integrados con porcionado, clasificado y envasado junto con puntos de control de materia prima y control de calidad.

Las opciones de diseño de líneas son casi sin límites con Borncut. El diseño sencillo, facilidad en manejo y el control fácil de usar, hace posible convertir una máquina individual en un componente de una fábrica de alto rendimiento. La línea completa se controla del mismo interfaz en la pantalla de la porcionadora.



Posición de peinado

Tamaños concretos, por ejemplo, filetes de 1500g +/- 10%, serán separados para pedidos específicos.

Clasificado

Optimizar materia prima en porciones de diferentes tamaños para su posterior clasificado.

Encajado a granel

La porcionadora controla, clasifica y encaja a granel lotes de, por ejemplo, 10 kg.

Quick Sort

El Quick Sort de Borncut separa rechazos.

Pesaje

Básculas dinámicas de entrada y escaneado permite calcular la densidad de cada producto y mantener el rendimiento alto.



Porcionadora con programa de optimizado permite la materia prima ser aprovechado en la mejor manera. La clasificadora está completamente integrada con la porcionadora.



Borncut "equalizer" regula el flujo de productos facilitando la misma distancia entre ellos, para facilitar un envasado y loteado automatizado.



Mejor rendimiento por FTE (equivalente a tiempo completo) en el mercado. Líneas de dados con máquinas dobles ofrecen alta velocidad de alta precisión con una productividad un 50% más alto que otros sistemas en el mercado.

Un corte mejor que los demás



Centro europeo de pruebas de Borncut en Urk, Países bajos.

Desarrollo de porcionadoras desde 1992

Tenemos una larga historia de la industria alimentaria desde 1992 cuando desarrollamos la primera porcionadora para la marca Norfo. Desde entonces hemos afinado el oficio de diseñar, fabricar y comercializar porcionadoras en todo el mundo.

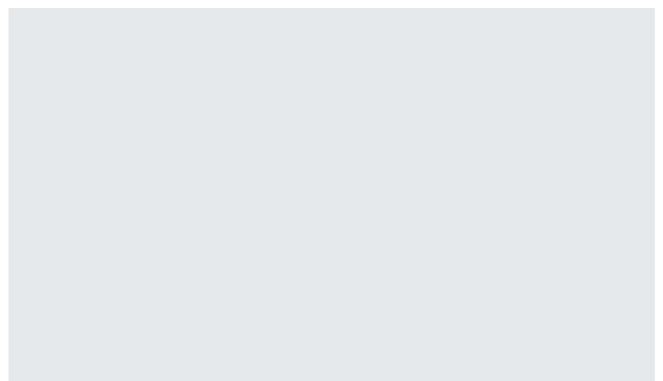
En 2016 realizamos nuestra propia línea de porcionadoras con el nombre de Borncut. Sinceramente creemos que hoy en día, no hay ninguna mejor porcionadora en el mercado.

Lista de referencia global

Hemos comercializado máquinas en todo el mundo que operan bajo las condiciones más difíciles. Nuestra lista de clientes satisfechos es exhaustiva y estaríamos encantados de ofrecerles más información de los tipos de instalaciones y aplicaciones que hemos hecho.



Nuestro equipo de soporte técnico siempre está disponible y dispuesto a asegurarle el máximo tiempo productivo de su porcionadora de Borncut.



Borncut.com

BORNCUT
A cut above the rest