

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.

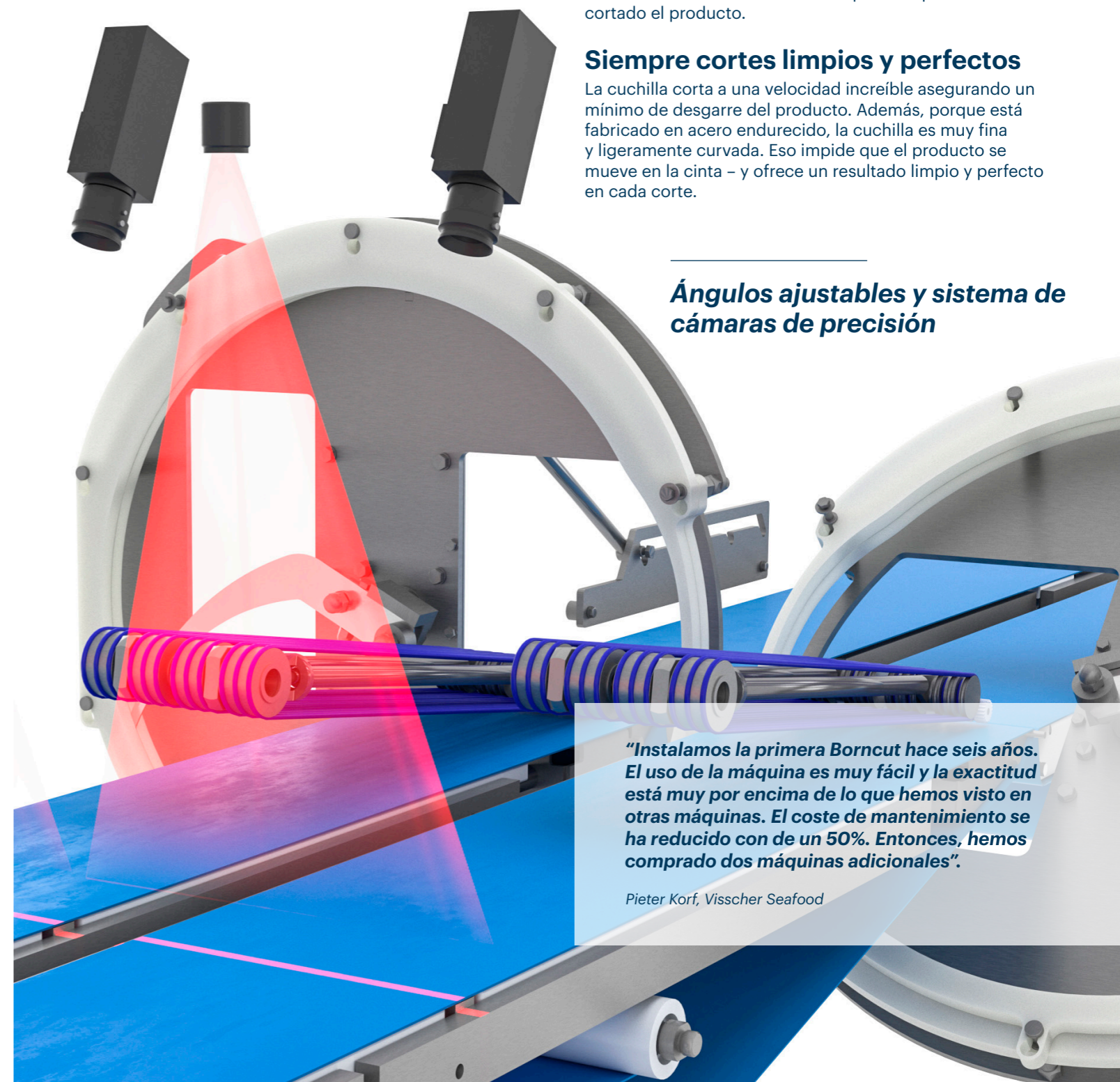
Exactitud impecable

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

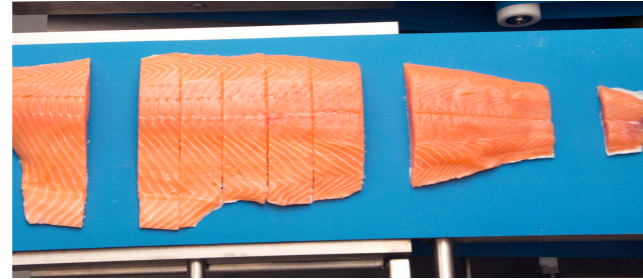
Porcionado flexible

La alta capacidad de hasta 4400 cortes por minuto se consigue con un sistema mejorado hasta en último detalle, combinado con informática propietaria avanzada, ofreciendo precisión y velocidad jamás conseguido. ¿El resultado? Rendimiento optimizado con un mínimo de sobre peso.

Ángulos de cortes flexibles

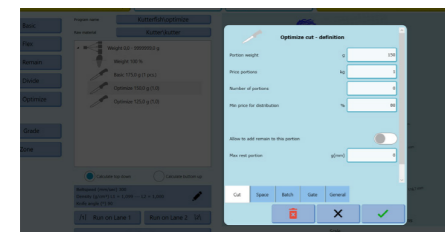
La guía circular de la cuchilla permite ajustar el ángulo de corte de forma rápida y fácil. La guía puede ser ajustada a cuatro diferentes ángulos (por ejemplo 45°, 60°, 75° y 90°), que pueden ser definidos por el cliente.

En porcionadoras de dos cintas, las dos cuchillas cortan de forma individual, por ejemplo, una en 45° y otra en 90°. En esa manera se puede realizar dos programas diferentes al mismo tiempo.



Poke de salmón – muy fácil

Cualquier corte, forma y tamaño con el rendimiento y calidad perfecto es posible. Cortando Poke de salmón de alta calidad es una tarea sencilla para Borncut.



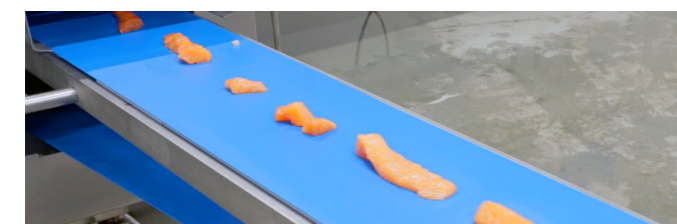
Crea sus parámetros de corte en la máquina Borncut.



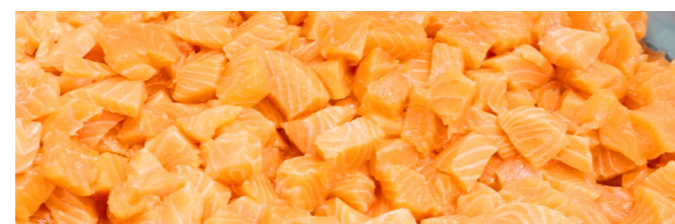
Posiciona el filete en la cinta.



El filete es cortado en porciones precisas y luego entra en una segunda máquina donde se las cortan en dados.



Pequeños dados perfectos de salmón salen de la máquina.



Pequeños bocaditos han sido creados.

Control de calidad

Las porcionadoras de Borncut ofrecen una opción de un módulo de control de calidad que asegura una calibración correcta y ajuste de densidad de productos basado en desviaciones estándar y peso promedio.

Con la combinación de básculas estáticas o dinámicas en conjunto con el software desarrollado por Borncut se elige muestras aleatorias y compara el peso de los productos procesados con el peso de la materia prima. Basado en los resultados se ajusta automáticamente la densidad registrada de la materia prima que controla el corte, para igualar el peso real con el peso deseado de los productos finales.

Automáticamente se genera un informe de control de calidad en conjunto con varios otros informes de la producción.

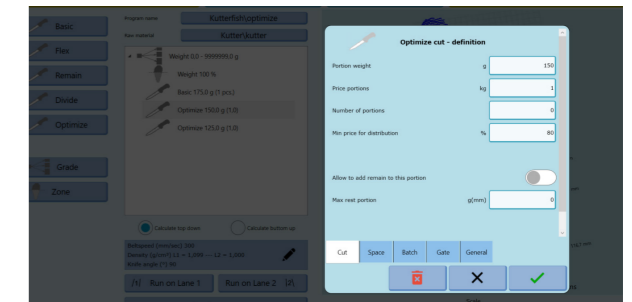
Interfaz fácil de usar

La porcionadora de Borncut es controlado por un ordenador inteligente con una pantalla táctil fácil de usar. Operarios pueden fácilmente controlar los programas establecidos simplemente introduciendo valores y especificaciones del producto final.

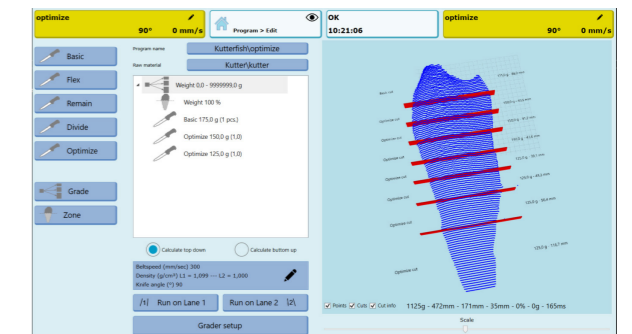
Se puede guardar todos los programas en una base de datos de fácil acceso, En esa manera rápidamente se hace cambios entre programas. Cuando se establece los criterios de un nuevo programa, visualmente se puede ver en la pantalla cómo se va a distribuir los cortes en la materia prima con todos los parámetros mostrados.

Servicio a distancia

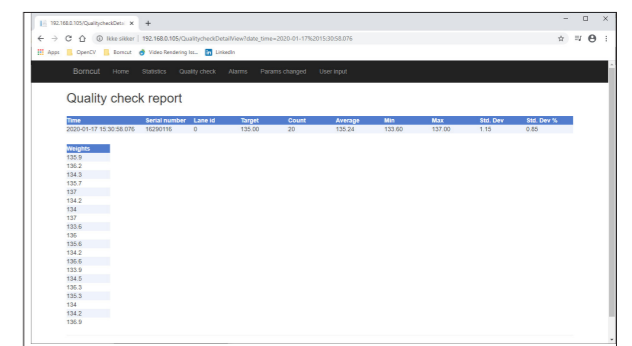
Utilizando la aplicación TEAM VIEWER, el equipo técnico obtiene acceso a distancia a la máquina de Borncut para analizar problemas y dar soluciones instantáneas. Se necesita conexión al Internet.



Menús intuitivos.



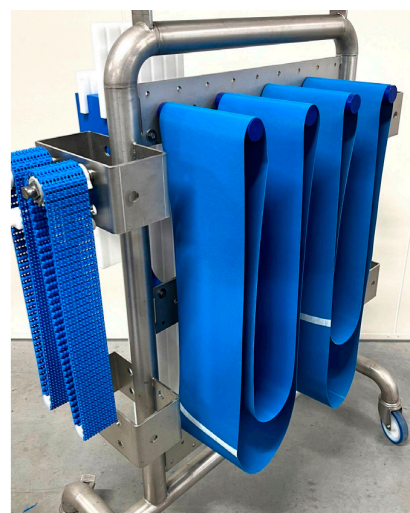
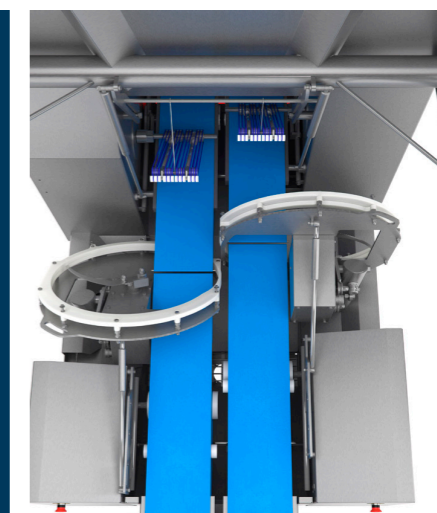
Visualización 3D.



Una serie de informes estándar son disponibles en todas las máquinas.

Diseño resistente e higiénico

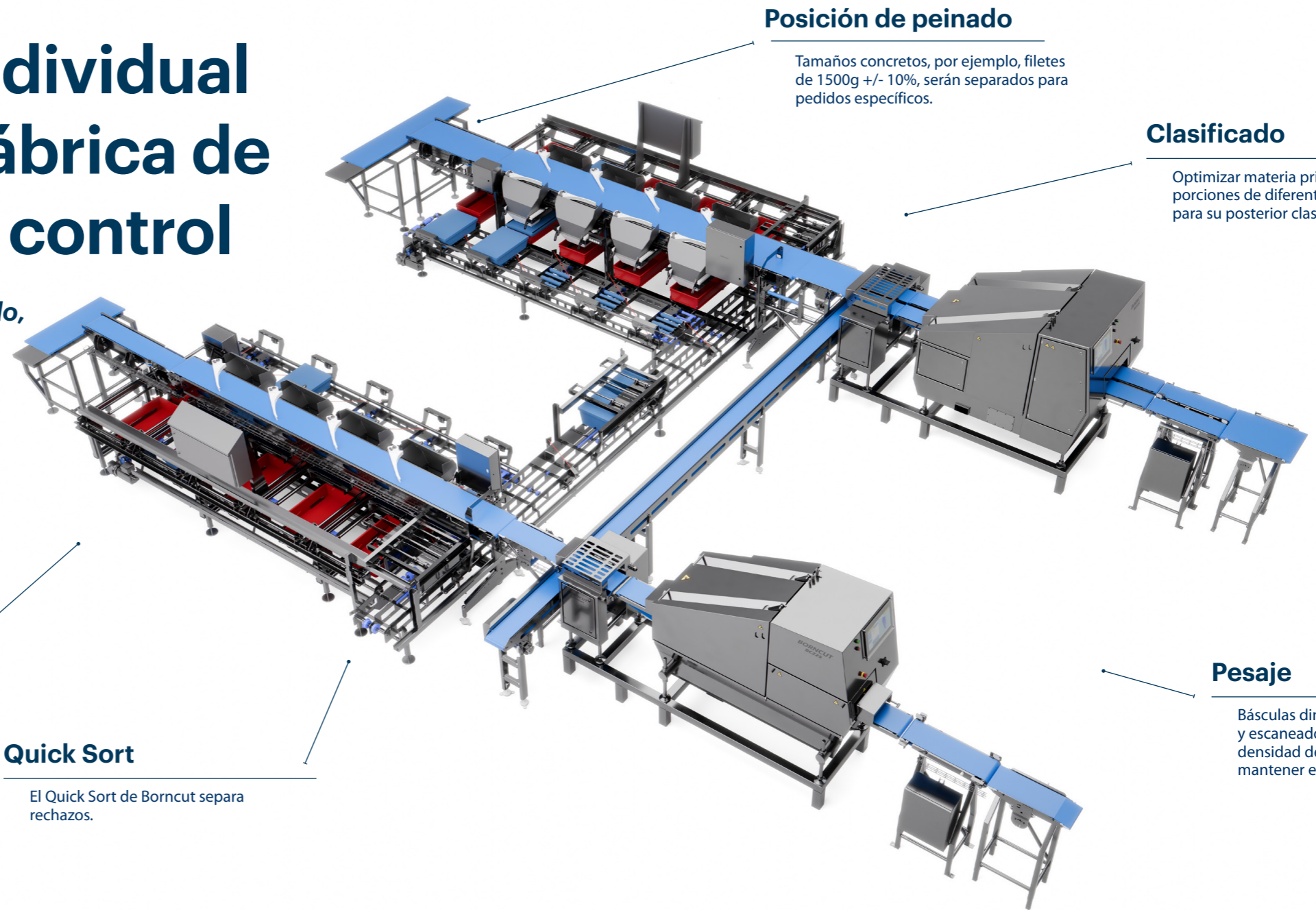
Las porcionadoras Borncut son fabricadas en acero inoxidable pulido que minimiza acumulación de productos y restos dentro de la máquina. Servomotores son encapsulados herméticamente y son de IP65. Al enfriar el motor de la cuchilla con agua se ha evitado tubos de aire dentro de la maquina que potencialmente puedan dar problemas higiénicos. Como opción se puede adquirir un carro de lavado para lavar y almacenar cintas y piezas de plástico en una manera fácil e higiénico.



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

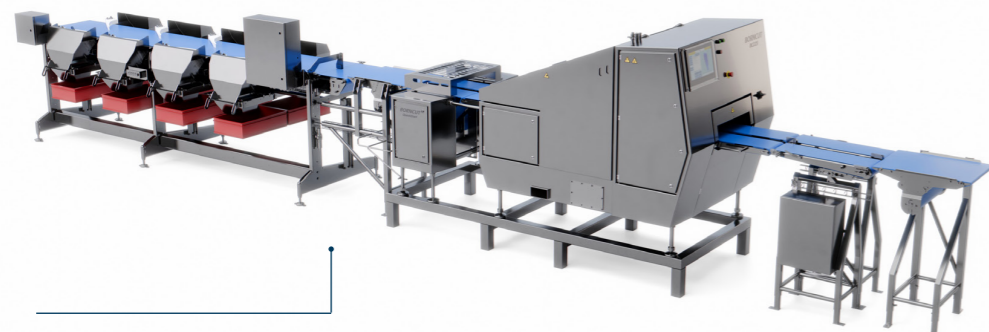
La porcionadora controla, clasifica y encaja a granel lotes de, por ejemplo, 10 kg.

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.

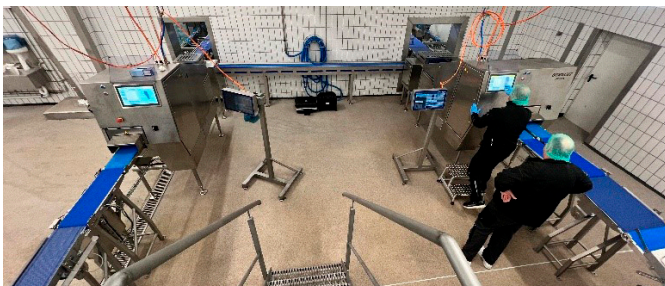
Desarrollo de porcionadoras desde 1992

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.

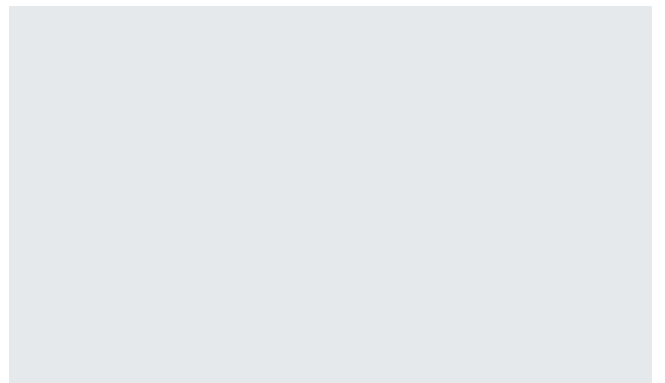
En 2016 realizamos nuestra propia línea de porcionadoras con el nombre de Borncut. Sinceramente creemos que hoy en día, no hay ninguna mejor porcionadora en el mercado.

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