

GLOBALLY RAISING THE STANDARDS OF FOOD THROUGH THE ART OF SLICING

CWS

Portion Control Slicer
for fresh boneless meat



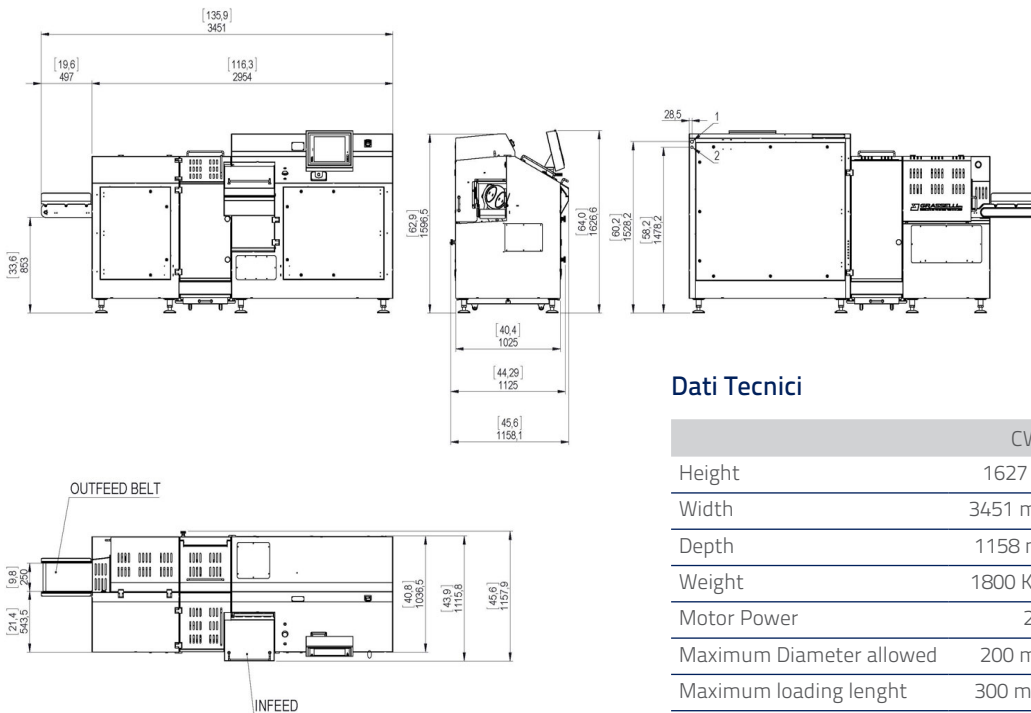
PORZIONATRICE A PESO CONTROLLATO PER CARNE FRESCA SENZ'OSSO



CWS

Tagliafettine a peso controllato per carni fresche senz'osso progettata e realizzata per garantire la precisione del peso.

Ideale quando sono richieste porzioni a peso accurate. Scarto minimo e alta produttività.



Dati Tecnici

	CWS 300	CWS 700
Height	1627 mm / 64"	1659 mm / 65.3"
Width	3451 mm / 135.9"	4351 mm / 171.3"
Depth	1158 mm / 45.6"	1158 mm / 45.6"
Weight	1800 Kg / 3968 lb	2100 Kg / 4629 lb
Motor Power	21 Kw	23 Kw
Maximum Diameter allowed	200 mm / 9.84"	200 mm / 9.84"
Maximum loading length	300 mm / 21.65"	700 mm / 27.56"
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	600 l/min	600 l/min

**1. Estrema precisione**

CWS garantisce peso e spessore delle fette costanti (± 3 gr. Indifferentemente dal peso di riferimento), per porzioni accurate di carne fresca senz'osso, rilasciata in un unico pezzo compatto.

**2. Impostazioni di ricetta avanzate per il massimo delle prestazioni**

CWS permette di programmare pesi target variabili delle fette all'interno dello stesso pezzo di carne attraverso una semplice impostazione del software per ottenere il massimo dal prodotto.

**3. Produttività comprovata**

CWS ha una capacità massima di taglio di 10.500 fette/h (fino a 6 cicli al minuto), con la possibilità di tagliare prodotti di lunghezza dai 30 ai 70cm e di caricare due pezzi di carne allo stesso tempo.

**4. Opzione di redistribuzione dello scarto**

L' Opzione di redistribuzione dello scarto permette di ottimizzare il processo di taglio con massima resa, per un taglio a scarto minimo o pari a zero.

**5. Facile manutenzione e sanificazione**

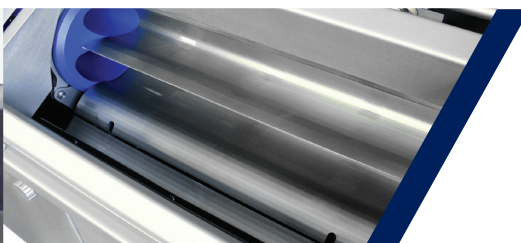
La macchina è completamente apribile ed accessibile per la pulizia, la sanificazione e le operazioni di manutenzione.

**6. Risparmia tempo nelle regolazioni meccaniche**

Le ricette possono essere facilmente settate attraverso il software. Risparmia tempo evitando ogni impostazione manuale della macchina e prova velocemente nuove ricette senza aver necessità di installare o ordinare parti nuove o speciali.

**7. Assistenza e Statistiche in tempo reale**

Grazie alla connessione ad Internet, CWS può generare statistiche della produzione in tempo reale direttamente sul tuo PC e fornirti assistenza live per ridurre i fermi macchina.



Follow Us

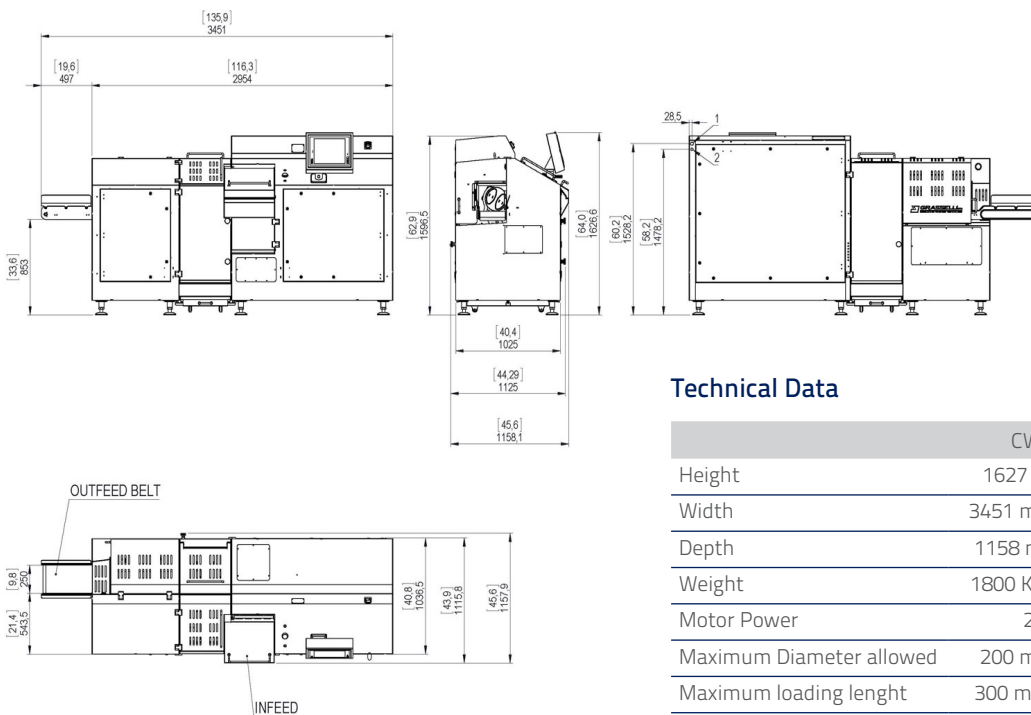
PORTION CONTROL SLICER FOR FRESH BONELESS MEAT



CWS

Weight control slicer for fresh boneless meats designed and built to guarantee weight precision.

Ideal where portions of an accurate weight are required. Minimum waste and maximized output.



Technical Data

	CWS 300	CWS 700
Height	1627 mm / 64"	1659 mm / 65.3"
Width	3451 mm / 135.9"	4351 mm / 171.3"
Depth	1158 mm / 45.6"	1158 mm / 45.6"
Weight	1800 Kg / 3968 lb	2100 Kg / 4629 lb
Motor Power	21 Kw	23 Kw
Maximum Diameter allowed	200 mm / 9.84"	200 mm / 9.84"
Maximum loading length	300 mm / 21.65"	700 mm / 27.56"
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	600 l/min	600 l/min



1. Extreme precision

CWS guarantees constant weight and thickness of the slices (± 3 gr. regardless of the reference weight), for accurate portions of fresh boneless meat, discharged in a single compact piece.



2. Advanced recipe settings for maximum performance

CWS allows to vary the weight of the slices within the same piece of meat through to an easy software setting, to get the most out of the product.



3. Proven productivity

CWS has a maximum cutting capacity of 10.500 slices/hour (up to 6 cycles per minute), with the possibility to cut products with a length of between 30 and 70 cm and to load two pieces of meat at the same time.



4. Waste re-distribution cutting option

The waste re-distribution cutting option allows to optimize the slicing process with the highest yield, for minimum or zero waste slicing on weight.



5. Easy sanitation and maintenance

The machine is completely openable and accessible for cleaning, sanitation and maintenance operations.



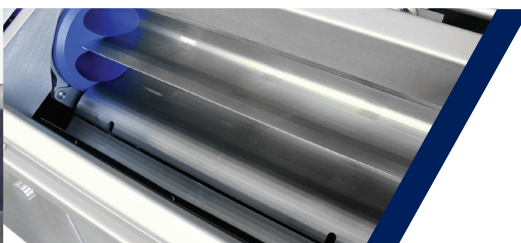
6. Save time on mechanical adjustments

Recipes can be easily finetuned through the software. Save time avoiding any manual settings of the machine and quickly try new recipes without the need of ordering and installing new/special parts.



7. Live stats and assistance

Thanks to the Internet connection, CWS can deliver live production statistics directly on your PC and provide you with live assistance to reduce machine downtimes.



Follow Us

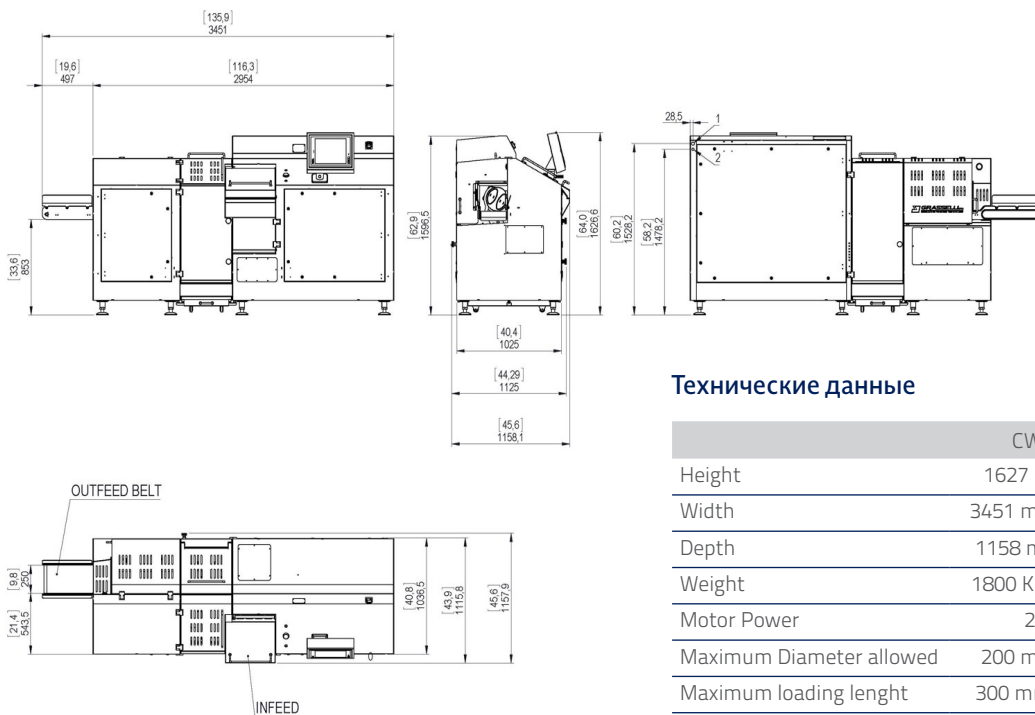
ПОРЦИОННАЯ МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ БЕСКОСТНОГО СВЕЖЕГО МЯСА С КОНТРОЛИРУЕМЫМ ВЕСОМ



CWS

Ломтерезка для нарезки бескостного свежего мяса с контролируемым весом, разработанная и изготовленная для обеспечения точности веса.

Идеально подходит для случаев, в которых требуются порции с точным весом. Минимум отходов и высокая производительность.



Технические данные

	CWS 300	CWS 700
Height	1627 mm / 64"	1659 mm / 65.3"
Width	3451 mm / 135.9"	4351 mm / 171.3"
Depth	1158 mm / 45.6"	1158 mm / 45.6"
Weight	1800 Kg / 3968 lb	2100 Kg / 4629 lb
Motor Power	21 Kw	23 Kw
Maximum Diameter allowed	200 mm / 9.84"	200 mm / 9.84"
Maximum loading length	300 mm / 21.65"	700 mm / 27.56"
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	600 l/min	600 l/min



1. Предельная точность

CWS обеспечивает постоянство веса и толщины ломтиков (± 3 г независимо от задаваемой величины веса), для получения точных порций свежего мяса без костей, выпускаемых в виде цельных компактных кусков.



2. Расширенные настройки рецептов для обеспечения максимальной производительности

CWS позволяет программировать задаваемую величину нужного веса ломтиков при резке одного и того же куска мяса с помощью простой настройки программы для обеспечения максимального выхода продукции.



3. Доказанная производительность

Максимальная производительность CWS составляет 10 500 ломтиков в час (до 6 циклов в минуту), с возможностью нарезки продуктов длиной от 30 до 70 см и одновременной загрузки двух кусков мяса.



4. Опция перераспределения отходов

Опция перераспределения отходов позволяет оптимизировать процесс резки с максимальным выходом продукции для обеспечения резки с минимальным или нулевым количеством отходов.



5. Простота техобслуживания и дезинфекции

Машину можно полностью открыть для обеспечения необходимого доступа при проведении операций по очистке, дезинфекции и техническому обслуживанию.



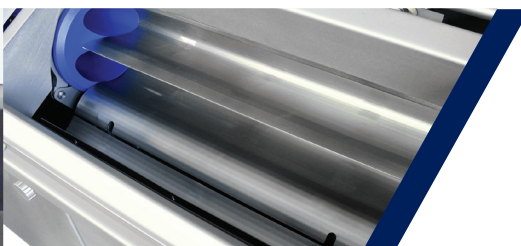
6. Экономия времени на механическую регулировку

Рецепты можно легко задавать с помощью программного обеспечения. Экономьте время за счет полного исключения ручных настроек машины и быстро опробуйте новые рецепты без необходимости устанавливать или заказывать новые или специальные детали.



7. Поддержка и статистика в режиме реального времени

Благодаря подключению к Интернету CWS может в реальном времени генерировать данные по статистике производства прямо на вашем компьютере, а также в режиме реального времени обеспечивать доступ к технической поддержке для сокращения времени простоя машины.



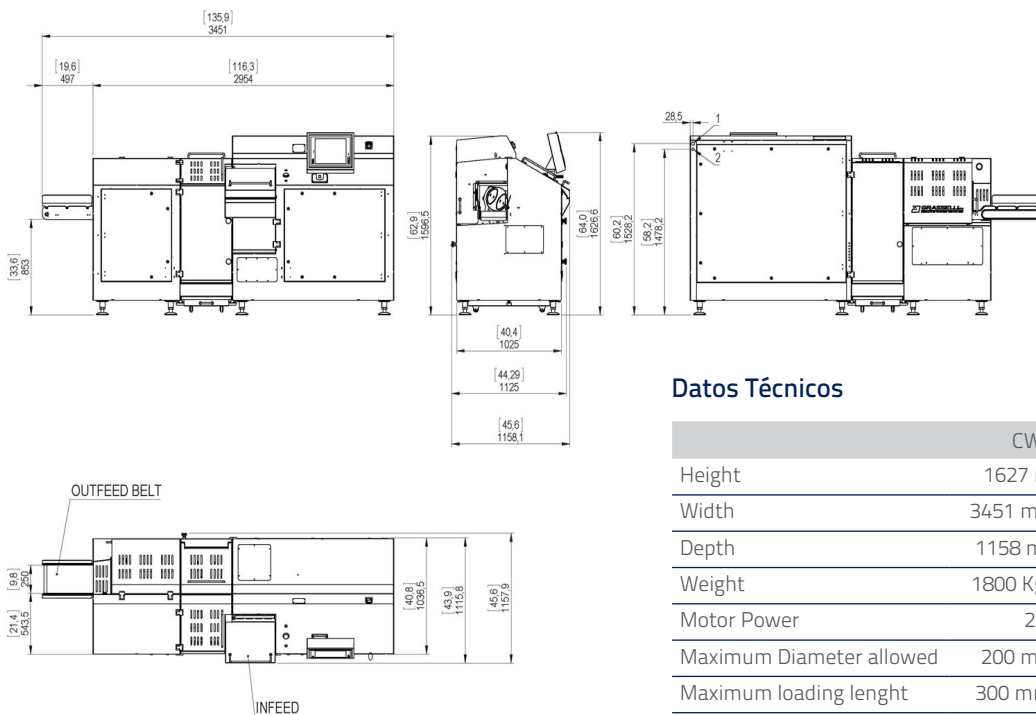
Follow Us



CWS

Cortadora de peso controlado para carne fresca deshuesada diseñada y fabricada para garantizar la precisión del peso.

Ideal cuando se requieren porciones de peso precisas. Mínimo desperdicio y alta productividad.



Datos Técnicos

	CWS 300	CWS 700
Height	1627 mm / 64"	1659 mm / 65.3"
Width	3451 mm / 135.9"	4351 mm / 171.3"
Depth	1158 mm / 45.6"	1158 mm / 45.6"
Weight	1800 Kg / 3968 lb	2100 Kg / 4629 lb
Motor Power	21 Kw	23 Kw
Maximum Diameter allowed	200 mm / 9.84"	200 mm / 9.84"
Maximum loading length	300 mm / 21.65"	700 mm / 27.56"
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	600 l/min	600 l/min



1. Precisión extrema

La CWS garantiza un peso y un grosor constantes de los cortes (± 3 g). Independientemente del peso de referencia), para obtener porciones precisas de carne fresca sin hueso, liberada en una pieza compacta.



2. Ajustes avanzados de las recetas para obtener el máximo rendimiento

La CWS permite programar pesos objetivo variables de los cortes dentro de la misma pieza de carne mediante un sencillo ajuste de software para obtener el máximo rendimiento del producto.



3. Productividad probada

La CWS tiene una capacidad máxima de corte de 10 500 lonchas por hora (hasta 6 ciclos por minuto), con capacidad para cortar productos de 30 a 70 cm de longitud y para cargar dos piezas de carne al mismo tiempo.



4. Opción de redistribución del desperdicio

La opción de redistribución de los desperdicios permite optimizar el proceso de corte con el máximo rendimiento, para un corte con desperdicio cero o mínimo.



5. Fácil mantenimiento y desinfección

La máquina está totalmente abierta y es accesible para las operaciones de limpieza, desinfección y mantenimiento.



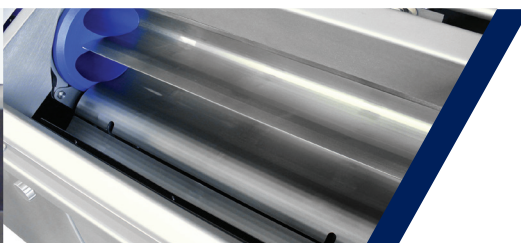
6. Ahorra tiempo en los ajustes mecánicos

Las recetas se pueden configurar fácilmente a través del software. Ahorre tiempo evitando cualquier ajuste manual de la máquina y pruebe rápidamente nuevas recetas sin tener que instalar o pedir piezas nuevas o especiales.



7. Asistencia y estadísticas en tiempo real

Gracias a la conexión a Internet, la CWS puede generar estadísticas de producción en tiempo real directamente en su PC y proporcionar asistencia en directo para reducir el tiempo de inactividad.



Follow Us

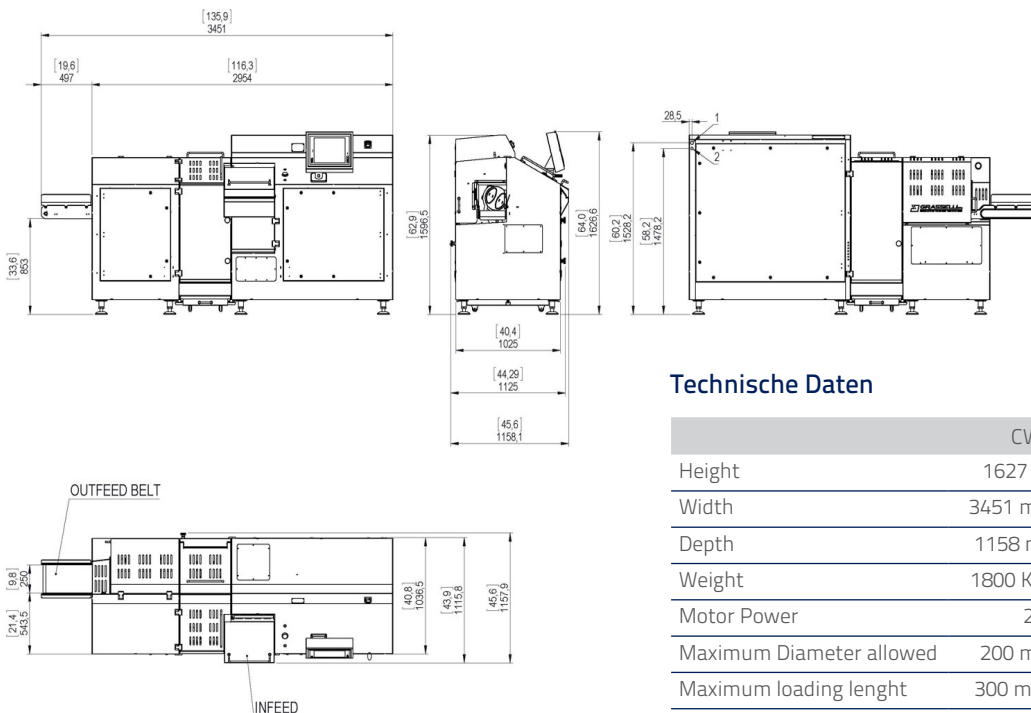
PORTIONIERMASCHINE MIT KONTROLLIERTEM GEWICHT FÜR FRISCHES FLEISCH OHNE KNOCHEN



CWS

Gewichtsgesteuerte Schneidemaschine für frisches Fleisch ohne Knochen, entwickelt und hergestellt, um Gewichtsgenauigkeit zu gewährleisten.

Ideal, wenn genaue Gewichtsportionen erforderlich sind. Minimaler Abfall und hohe Produktionsleistung.



Technische Daten

	CWS 300	CWS 700
Height	1627 mm / 64"	1659 mm / 65.3"
Width	3451 mm / 135.9"	4351 mm / 171.3"
Depth	1158 mm / 45.6"	1158 mm / 45.6"
Weight	1800 Kg / 3968 lb	2100 Kg / 4629 lb
Motor Power	21 Kw	23 Kw
Maximum Diameter allowed	200 mm / 9.84"	200 mm / 9.84"
Maximum loading length	300 mm / 21.65"	700 mm / 27.56"
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	600 l/min	600 l/min



1. Extreme Präzision

CWS garantiert ein konstantes Scheibengewicht und eine konstante Scheibendicke (± 3 g). Unabhängig vom Referenzgewicht, für exakte Portionen von knochenfreiem Frischfleisch, das in einem kompakten Stück freigegeben wird.



2. Erweiterte Rezepteneinstellungen für maximale Leistung

Mit dem CWS können variable Zielgewichte von Scheiben innerhalb eines Fleischstücks über eine einfache Softwareeinstellung programmiert werden, um das Produkt optimal zu nutzen.



3. Bewährte Produktionsleistung

Die CWS hat eine maximale Schneidekapazität von 10.500 Scheiben pro Stunde (bis zu 6 Zyklen pro Minute), kann Produkte von 30 bis 70 cm Länge schneiden und zwei Fleischstücke gleichzeitig einlegen.



4. Option Abfallumverteilung

Die Option Abfallumverteilung ermöglicht die Optimierung des Schneidprozesses bei maximalem Ausstoß für einen minimalen oder abfallfreien Schnitt



5. Einfache Wartung und Desinfektion

Die Maschine ist vollständig geöffnet und für Reinigungs, Desinfektions- und Wartungsarbeiten zugänglich.



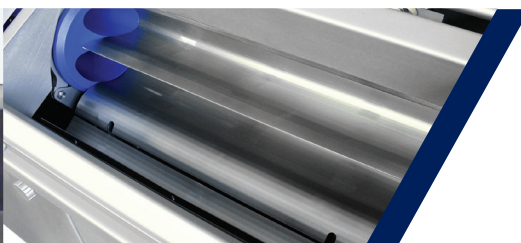
6. Spart Zeit bei mechanischen Einstellungen

Rezepte können einfach über die Software eingestellt werden. Sparen Sie Zeit, indem Sie keine manuellen Maschineneinstellungen vornehmen müssen, und probieren Sie schnell neue Rezepte aus, ohne neue oder spezielle Teile installieren oder bestellen zu müssen.



7. Unterstützung und Statistiken in Echtzeit

Dank der Internetverbindung kann CWS Produktionsstatistiken in Echtzeit direkt auf Ihrem PC erstellen und Live-Support bieten, um Ausfallzeiten zu reduzieren.



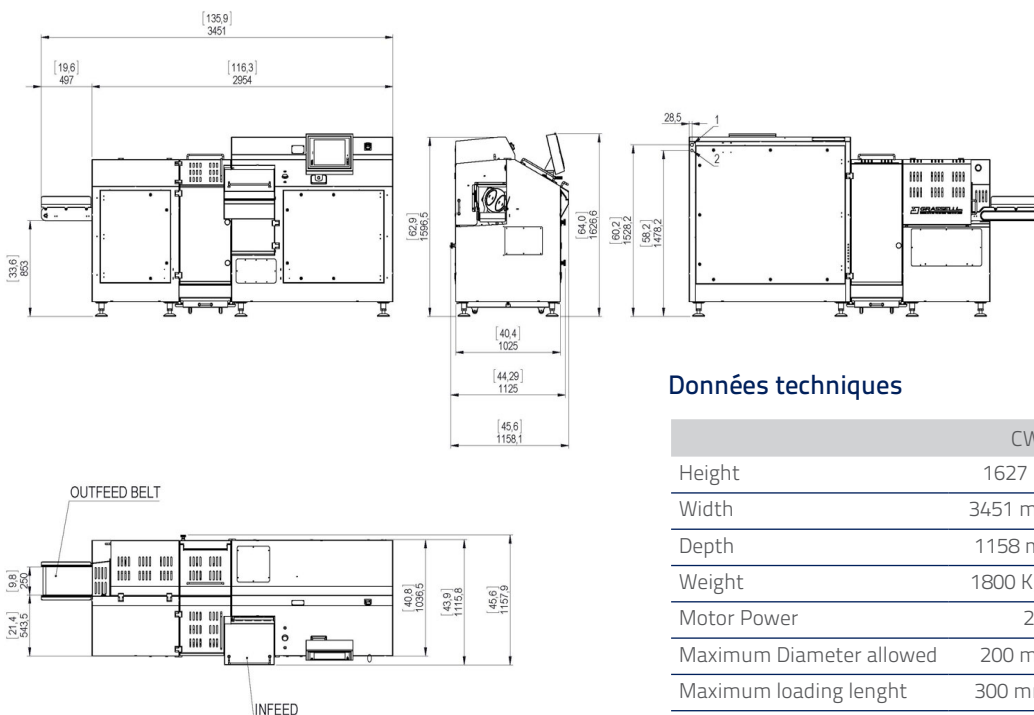
Follow Us



CWS

Coupeur à poids contrôlé pour la viande fraîche désossée, conçue et fabriquée pour garantir la précision du poids.

Idéal lorsque des portions de poids précises sont nécessaires. Peu de déchets et productivité élevée.



Données techniques

	CWS 300	CWS 700
Height	1627 mm / 64"	1659 mm / 65.3"
Width	3451 mm / 135.9"	4351 mm / 171.3"
Depth	1158 mm / 45.6"	1158 mm / 45.6"
Weight	1800 Kg / 3968 lb	2100 Kg / 4629 lb
Motor Power	21 Kw	23 Kw
Maximum Diameter allowed	200 mm / 9.84"	200 mm / 9.84"
Maximum loading length	300 mm / 21.65"	700 mm / 27.56"
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	600 l/min	600 l/min

MACHINE À PORTIONNER À POIDS CONTRÔLÉ POUR LA VIANDE FRAÎCHE DÉSOSSÉE

**1. Une précision extrême**

CWS garantit un poids et une épaisseur de tranche constants (± 3 g quel que soit le poids de référence), pour des portions précises de viande fraîche sans os, libérées en une seule pièce compacte.

**2. Paramètres de recette avancés pour une performance maximale**

Le CWS permet de programmer des poids cibles variables de tranches au sein d'un même morceau de viande grâce à un simple réglage logiciel, afin de tirer le meilleur parti du produit.

**3. Une productivité éprouvée**

Le CWS a une capacité de coupe maximale de 10 500 tranches par heure (jusqu'à 6 cycles par minute), avec la possibilité de couper des produits de 30 à 70 cm de long et de charger deux morceaux de viande en même temps.

**4. Option de redistribution des déchets**

L'option de redistribution des déchets permet d'optimiser le processus de coupe avec un rendement maximal, pour une coupe avec un minimum ou zéro déchets.

**5. Entretien et désinfection faciles**

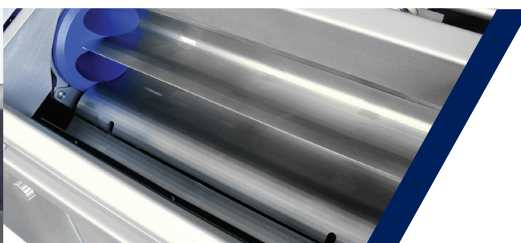
La machine est entièrement ouverte et accessible pour les opérations de nettoyage, d'assainissement et de maintenance.

**6. Gain de temps sur les réglages mécaniques**

Les recettes peuvent être facilement définies par le logiciel. Gagnez du temps en évitant tout réglage manuel de la machine et essayez rapidement de nouvelles recettes sans avoir à installer ou à commander des pièces nouvelles ou spéciales.

**7. Assistance et statistiques en temps réel**

Grâce à la connexion Internet, CWS peut générer des statistiques de production en temps réel directement sur votre PC et fournir une assistance en direct pour réduire les temps d'arrêt.



Follow Us

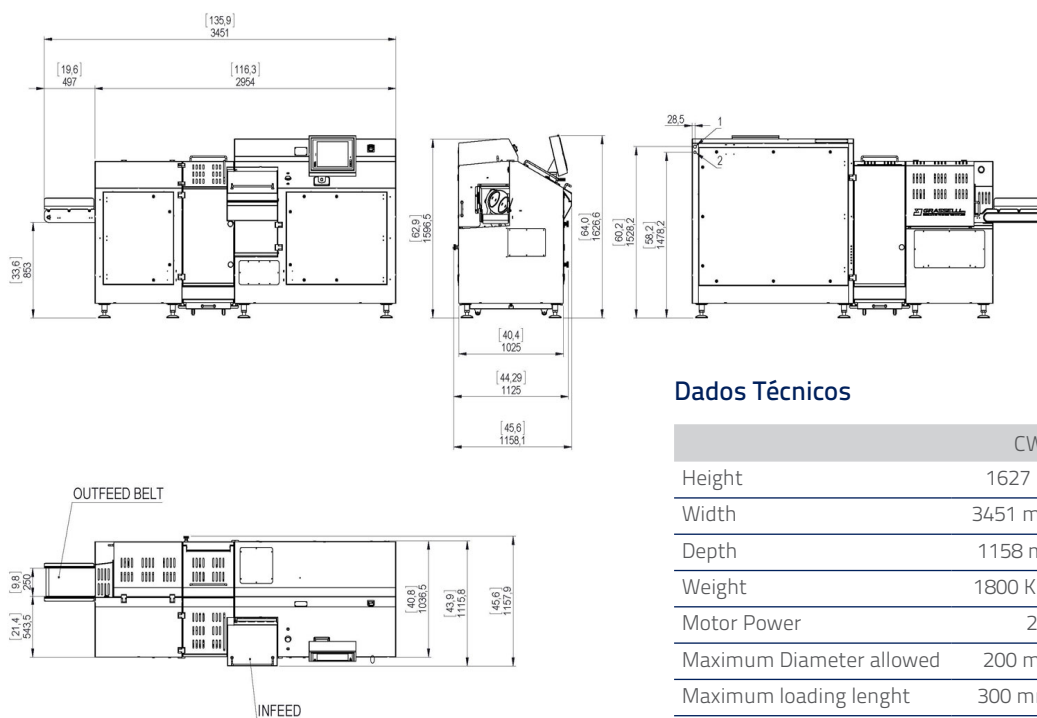
MÁQUINA DE PORCIONAMENTO DE PESO CONTROLADO PARA CARNE FRESCA SEM OSSO



CWS

Cortador de fatias de peso controlado para carne fresca sem osso, concebido e fabricado para assegurar a precisão de peso.

Ideal quando são necessárias porções precisas de peso. Mínimo desperdício e alta produtividade.



Dados Técnicos

	CWS 300	CWS 700
Height	1627 mm / 64"	1659 mm / 65.3"
Width	3451 mm / 135.9"	4351 mm / 171.3"
Depth	1158 mm / 45.6"	1158 mm / 45.6"
Weight	1800 Kg / 3968 lb	2100 Kg / 4629 lb
Motor Power	21 Kw	23 Kw
Maximum Diameter allowed	200 mm / 9.84"	200 mm / 9.84"
Maximum loading length	300 mm / 21.65"	700 mm / 27.56"
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	600 l/min	600 l/min

MÁQUINA DE PORCIONAMENTO DE PESO CONTROLADO PARA CARNE FRESCA SEM OSSO

**1. Extrema precisão**

A CWS garante uma fatia de peso e espessura constantes (± 3 g). Independentemente do peso de referência), para porções precisas de carne fresca sem osso, libertadas numa peça compacta.

**2. Definições avançadas de receitas para um desempenho máximo**

A CWS permite que pesos-alvo variáveis de fatias dentro do mesmo pedaço de carne sejam programados através de um simples ajuste de software para obter o máximo do produto.

**3. Produtividade comprovada**

A CWS tem uma capacidade máxima de corte de 10.500 fatias por hora (até 6 ciclos por minuto), com a capacidade de cortar produtos de 30 a 70cm de comprimento e de carregar dois pedaços de carne ao mesmo tempo.

**4. Opção de redistribuição de resíduos**

A opção de redistribuição de resíduos permite otimizar o processo de corte com o máximo rendimento, para um corte mínimo ou nulo de resíduos.

**5. Fácil manutenção e higienização**

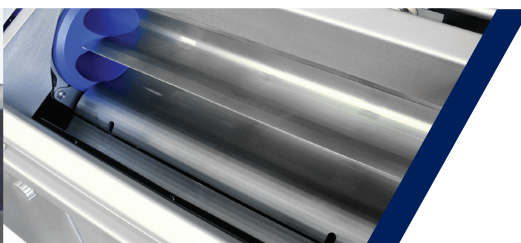
A máquina é totalmente aberta e acessível para operações de limpeza, higienização e manutenção.

**6. Poupe tempo nos ajustes mecânicos**

As receitas podem ser facilmente definidas através do software. Poupe tempo evitando qualquer configuração manual da máquina e experimente rapidamente novas receitas sem ter de instalar ou encomendar peças novas ou especiais.

**7. Apoio e Estatísticas em tempo real**

Graças à ligação à Internet, a CWS pode gerar estatísticas de produção em tempo real diretamente no seu PC e fornecer-lhe apoio em direto para reduzir o tempo de inatividade.



Follow Us

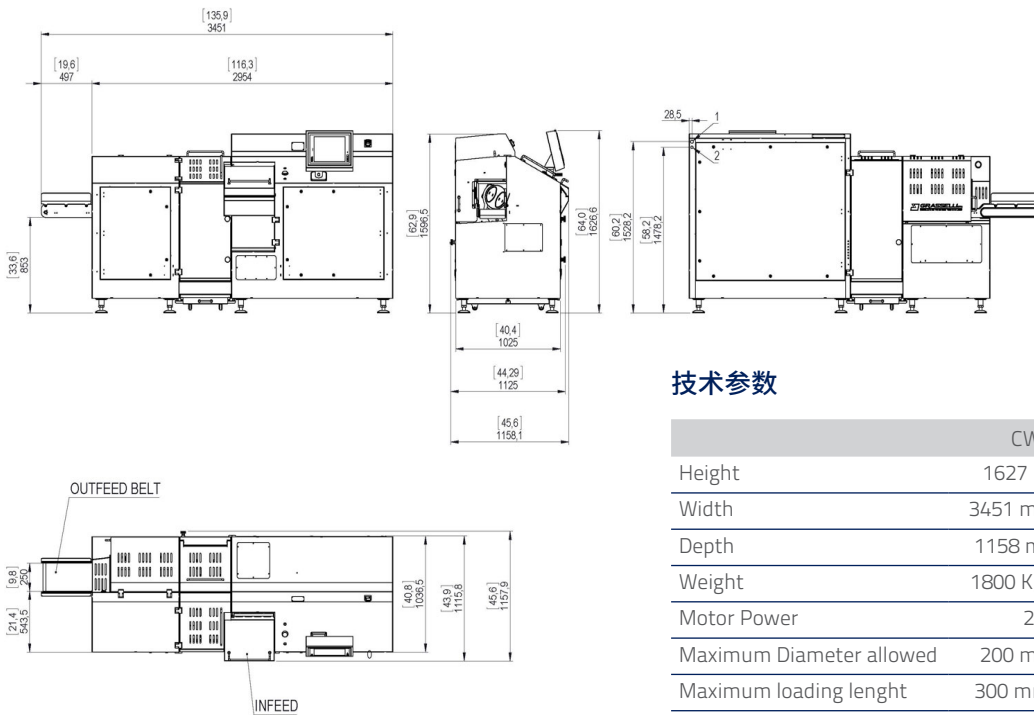
无骨鲜肉额定重量切片机



CWS

为保证重量精度而设计和制造的鲜肉
额定重量切片机。

适用于需要精确重量分份的时候。极少废
料, 高生产率。



技术参数

	CWS 300	CWS 700
Height	1627 mm / 64"	1659 mm / 65.3"
Width	3451 mm / 135.9"	4351 mm / 171.3"
Depth	1158 mm / 45.6"	1158 mm / 45.6"
Weight	1800 Kg / 3968 lb	2100 Kg / 4629 lb
Motor Power	21 Kw	23 Kw
Maximum Diameter allowed	200 mm / 9.84"	200 mm / 9.84"
Maximum loading length	300 mm / 21.65"	700 mm / 27.56"
Operator control circuit	24 V	24 V
Air consumption	600 l/min	600 l/min



1. 极为精确

CWS 切片机保证恒定的切片重量和厚度 (与参考重量误差为 ± 3 克), 对于无骨鲜肉的准确分份, 以单个紧凑块形式释放。



2. 高级配方设置, 性能极高

CWS 切片机可以通过简单的软件设置对同一块肉切片的可变目标重量进行编程, 以实现产品的最大产量。



3. 生产效率已验证

CWS 切片机最大切割速率为 10500 片/小时 (每分钟最多 6 个循环), 可以切出长度为 30 至 70 厘米 的产品, 并同时加载两块肉。



4. 废料再分配选项

废物再分配选项, 可以优化最大产量的切割流程, 以实现最小或零废料的切割。



5. 易于维护和消毒

机器可完全打开, 易于进行清洁、消毒和维护操作。



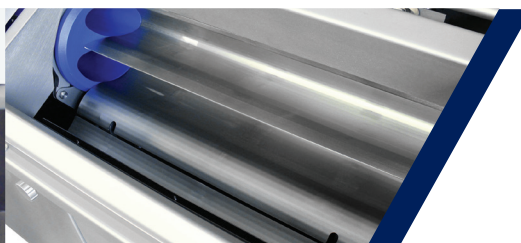
6. 节省机械调整时间

配方能够通过软件轻松设置。节省时间, 避免机器任何手动设置, 快速测试新配方, 而无需安装或订购新的或特殊的零件。



7. 实时服务和数据统计

得益于互联网连接, CWS 切片机能够在个人电脑上直接、实时生成生产统计数据, 提供实时服务, 以减少机器停机导致数据丢失的风险。



Follow Us

