



**Zuivere Snit - zonder vleesverlies**



### Toepassing

- o Optimaal scheiden van ribstukken(Loin- oder Back-Ribs) van de gespleten ruggengraat

### Beschrijving

- o een hoogwaardiger product door een zuiverder, gladder en gelijkmatiger Snit
- o langere houdbaarheid door een betere Hygiëne (geen zaagsel)
- o Optimale, constant hoog rendement (geen vleesverlies)
- o hogere arbeidsveiligheid (ivm bandzaag)

- o capaciteit tot 2.000 St./uur met één operator (zonder speciale vaardigheden)
- o herslijpbaar mesblad
- o eenvoudig en snel reinigbaar
- o compacte bouw L 1400 x B 1100 x H 1380-1580 mm (variabel verstelbaar)
- o snelle terugverdientijd door een aantrekkelijke opbrengsten/kosten verhouding
- o 2200 Watt, 3 x 400 Volt, 50 Hz (andere leverbaar), IP65, Gewicht netto 250 kg

**Voorbeeld berekening:** (voorbeeld productie van 1.000 Spare Ribs / dag; ca. 300 g / Spare Rib)

	Versnijden met Stationaire Bandzaag	versnijden met SRC
<b>Voordeel SRC</b>		<b>+10% hoger rendement door Gelijkmatige snit</b>
Dagproductie	1.000 St. x 300 g = 300 kg	1.000 St. x 330 g = 330 kg
Verkoopprijs / kg	2,80 Euro	2,80 Euro
Verkoopsresultaat / Jaar	300 kg x 250 dagen x 2,80 Euro	330 kg x 250 dagen x 2,80 Euro
	<b>210.000 Euro / Jaar</b>	<b>231.000 Euro / Jaar</b>

**Uw jaarlijks voordeel** →

**21.000 Euro**

**+ betere Hygiëne**

**+ zuiverder snitpatroon**

**+ besparing van bandzaagbladen**

**+ langere houdbaarheid**

Wijzigingen voorbehouden