

S.A.M. – Verlässlicher Partner für Handel, Gewerbe und Industrie

1972 setzte Fritz Kuchler auf den Einsatz von Elektronik in Aufschnittmaschinen. Er war weltweit der Erste und begründete so die Erfolgsgeschichte von S.A.M. Kuchler Electronics. In vielen Verbesserungsschritten wurde seither die Technik der Aufschnittmaschinen und -systeme optimiert. Höchste Qualität, Sicherheit, Langlebigkeit und einfache Bedienung stehen im Vordergrund.

Heute umfasst das S.A.M. Lieferprogramm die gesamte Palette für Supermärkte und Ladengeschäfte: Manuelle Aufschnittmaschinen, System-Aufschnittmaschinen als Halb- oder Vollautomaten, Aufschnitt- und Verpackungsstraßen sowie Sondermaschinen.

S.A.M. P2



Vollautomatisch schneiden und in MFPs verpacken: S.A.M. P2 Vario mit angeschlossener Preisauszeichnung

S.A.M. P2 Vario

Die vollautomatische Aufschnitt- und Verpackungsstraße kann wahlweise Multi-Frische-Paks in den Formaten 21x21 und 16x21 cm produzieren.

S.A.M. Multi-Frische-Pak - Die flexibelste Lösung, Kundenwünsche zu erfüllen



S.A.M. Multi-Frische-Pak (MFP)

Die einzigartige Verpackung macht den Unterschied. Durch seine unvergleichliche Frische und Appetitlichkeit wird der Multi-Frische-Pak zum Juwel der Frischetheke. Der Kunde erlebt den unverfälschten Geschmack als positive Emotion.

S.A.M. Cockpit



S.A.M. Cockpit: S.A.M. Folienzuschnitt-Automat und S.A.M. Stand alone Pak mit jeder Aufschnittmaschine auf kleinem Raum (unter 1 m²) kombinierbar zur Herstellung von Multi-Frische-Paks

Ob vollautomatisch oder manuell: Das Schneiden und Verpacken vor den Augen der Kunden schafft Vertrauen in Frische und Qualität. Die Multi-Frische-Paks werden in der Kühltheke präsentiert – das Auge isst mit – der Kunde entnimmt die Mehrkammerpackungen ohne Wartezeit.

S.A.M. PK standalone



S.A.M. Standalone Pak



S.A.M. Standalone Pak mit integrierter Waage

Multi-Frische-Paks werden für den unmittelbaren Bedarf vorgeschnitten – just in time – größte Flexibilität statt schwieriger Dispositionslogistik. Auch regionale und lokale Spezialitäten können so problemlos ins Sortiment aufgenommen werden. Jeder Kundenwunsch wird hygienisch und in perfekter Frische erfüllt.

Der Multi-Frische-Pak hat mehrere Kammern. Geöffnet wird nur, was sofort verbraucht wird. Die übrigen Portionen bleiben verschlossen. Die Frische bleibt dadurch viel länger erhalten.

S.A.M. Folienzuschnitt-Automat



Folienzuschnitte für die manuelle MFP-Herstellung werden direkt in die Hand gelegt

S.A.M. Jet 300 (Aufschnittmaschine)



S.A.M. Jet 308 (Voll/Halbautomat mit Ablegeautomatik)



Neue Schneidewelt: S.A.M. Jet 300/S.A.M. Jet 308

Die neue Schneidewelt: Eine Aufschnittmaschine, mit der sich fast alles hauchdünn schneiden lässt – auch oval. Vom Hauswürstel bis zum Produkt mit 20 cm Höhe. Prosciutto, Speck, Käse, Brot...

Der Schnittgutwagen ist immer offen, die Hand immer außerhalb des Gefahrenbereichs, der Produkthalter lässt sich mit einem leichten Touch öffnen – sofort stoppt das Messer.

Einspannen, Ausspannen, Produktwechsel, Schneiden – alles geht viel schneller und einfacher. Auch Schleifen und Reinigung. Das Schneiden erfolgt in einer harmonischen, runden Bewegung – Handgelenk und Schulter bleiben locker und entspannt.

Optionen

Die S.A.M. Jet gibt es in verschiedenen Ausstattungsvarianten: Wahlweise mit digitaler Schnittstärkeneinstellung, automatischem Ableger, unterschiedlichem Vorschub, Verpackungsmöglichkeit in Multi-Frische-Paks...

S.A.M. 410



Der Vollautomat schneidet bis 250 Scheiben pro Minute – ideal für Supermärkte und Industrie zum raschen Vorschneiden.

S.A.M. 300 Classic – Design-Aufschnittmaschine



Edel-Design für Handel und Catering: S.A.M. 300 Classic black

Modernste Technik im eleganten Gewand bietet die S.A.M. 300 Classic. Hier erfreut sich das Auge schon beim Schneiden, wenn hauchdünne Prosciuttoscheiben sich im schwarzen Lack des klassisch geschwungenen Gehäuses spiegeln...

S.A.M. 312 Touchscreen-Tastatur für S.A.M. Systeme



S.A.M. 312: Übersichtliche Anordnung, logische Benutzerführung, Hi-Tech für Servicezwecke

Die wassergeschützte Touchscreen-Tastatur S.A.M. 312 ist die neueste Steuerzentrale für S.A.M. Systeme. Eine klare, logische Benutzerführung minimiert Einschulungszeiten und unterstützt auch den ungeübten Bediener. 6-stellige PLU-Nummern, Ethernet-Netzwerkanschluss, integrierte Schleif- und Diagnoseprogramme, fernabrufbarer Fehlerspeicher, PLU Gewichts- und Layout-Kalkulation, Datenkoppelung mit Preisauszeichnungen verschiedener Hersteller, Just in time Arbeitsaufträge, Reparatur-Datenspeicher, Zentralwartung der PLU-Daten, Statistikfunktionen... Das Leistungsvermögen der 312-er Tastatur ist – speziell auch für Servicezwecke – immens, die alltägliche Bedienung dagegen von genialer Einfachheit.

September 2009

Weitere Informationen für die Presse:

S.A.M. KUCHLER Electronics GmbH

Headquarters

Klattweg 4-6

9020 Klagenfurt am Wörthersee

Österreich

Tel.: +43 (0) 463 43 5 43

Fax.: +43 (0) 463 43 5 43 – 26

E-Mail: mail@sam-kuchler.com

www.sam-kuchler.com