

SALMCO[®] slicers

Perfectly simple...
simply perfect!



SALMCO

SM 5118

Single Lane

SALMCO SM 5118

Компактная версия

Машина для нарезки свежей рыбы

Спецификация:

Диапазон рабочих температур	:	- 4°C / + 6°C
Угол нарезки	:	10° - 40°
Толщина ломтиков	:	2 mm – 10 mm
Скорость нарезки	:	до 75 тактов 1/min
Напряжение	:	230/1/50 Hz
Мощность	:	1 kW
Пневмосистема	:	700 kPa ; 120 L/min
Длина	:	1.300 mm
Ширина	:	600 mm
Высота	:	1.300 mm
Вес	:	120 kg

Установка состоит из:

- A) Станины из нержавеющей пищевой стали с регулирующимися ножками или роликами с тормозами.
- B) Режущего устройства с системой подачи продукта.
- C) Конвейерной системы для транспортировки разрезанных боков рыбы.
- D) Роликовой системы подачи подложек.
- E) Шкафа из нержавеющей пищевой стали распределительного устройства (IP65) для пневмосистемы и микропроцессора со встроенным подогревом.