

SALMCO[®] slicers

Perfectly simple...
simply perfect!



SALMCO
SM 5218
Shingle Slicer





SALMCO SM 5218

Порционный слайсер

Компактная версия

Установка для нарезки свежей рыбы порций и целых боков

SALMCO Technik GmbH

Reinskamp 1

D - 22117 Hamburg

Tel.: +49-40-713 14 72

Fax : +49-40-712 98 70

Internet: www.salmco.com

E-Mail : info@salmco.com

Спецификация:

Диапазон рабочих температур	: - 4°C / + 6°C
Лучшая температура	: - 4°C (для порций)
Угол нарезки	: 12° - 40°
Толщина ломтиков	: 2 mm - 10 mm
Производительность	: до 75 ломтиков в минуту
Порции	: 2 - 12 ломтиков
Процесс нарезки	: 9 индивидуальных программ
Напряжение	: 230/1/50 Hz
Мощность	: 1 kW
Пневмосистема	: 700 kPa / 120 литров в минуту
Длина	: 1.300 mm
Ширина	: 600 mm
Высота	: 1.300 mm
Вес	: 150 kg
Главный конвейер	: д = 300 ; ш = 35 ; в = 85 (см)

Установка состоит из:

- A) Станины из нержавеющей пищевой стали с регулирующимися ножками или роликами с тормозами.
- B) Режущего устройства с системой подачи рыбы.
- C) Конвейера для нарезанной рыбы.
- D) Роликовой системы подачи подложек.
- E) Шкафа из нержавеющей стали (IP65) для пневматики и микропроцессора со встроенным подогревом.
- F) Главного конвейера (нерж. , 3 метра) с изменяемой скоростью транспортировки и четырёх рабочих столов (80 x 50 см).