

SALMCO[®] slicers

Perfectly simple...
simply perfect!



90° - 15°

SALMCO
SM 5290 Vertical Slicer
Regular · Portion · Sushi

SALMCO SM 5290



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

Вертикальная компактная версия

Стандарт – Порции – Суши
Машина для нарезки свежего продукта.

Спецификация:

Диапазон рабочих температур	: - 4°C / + 6°C
Угол нарезки	: 90° - 15°
Толщина ломтиков	: 2 mm – 60 mm
Высота продукта (max)	: 90 mm
Толщина продукта (max)	: 210 mm
Ход цилиндра	: 100 mm
Порции	: 3-12 ломтиков
Программы нарезки	: 9 индивидуальных программ
Производительность	: до 100 ломтиков в минуту
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	: 130 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 разрезанного продукта.
- D) Ящика из нержавеющей пищевой стали распределительного устройства (IP65) для пневмосистемы и микропроцессора со встроенным подогревом.