

SALMCO[®] slicers

Perfectly simple...
simply perfect!



SALMCO SM 3029

Fully automatic cold slicer

SALMCO SM 3029

Автоматический слайсер

**Лосось, тунец, форель, малин
и другие.**



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:

Производительность	: 55 ломтиков в минуту
Температура продукта	: минус 6°С до минус 9° С
Нож	: Ø 300 мм
Угол нарезки	: 30° - 12° или 90° - тунец каретка
Толщина ломтиков	: 1 mm – 4 mm
Количество ломтиков	: 3 - 99
Позиция ломтиков	: 100 - 250 mm
Интервал ломтиков	: 0 - 100 mm
Ширина плёнки	: 100 или 120 mm
Длина плёнки	: 60 - 120 mm
Единица управления	: микропроцессор
Процесс нарезки	: 9 индивидуальных программ
Напряжение	: 230 / 1 / 50 Hz
Мощность	: 1,5 kW
Пневматика	: 600 kPa / 280 литров в минуту
Длина	: 2.200 mm
Ширина	: 1.000 mm
Высота	: 1.400 mm
Вес	: 200 kg

Машинная установка состоит из:

- A) Рамы из пищевой нержавеющей стали с регулируемыми в высоту ножками.**
- B) Режущей единицы с автоматическим сбрасывателем ломтиков.**
- C) Транспортировочной ленты: длина 2.000 mm.**
- D) Системы укладки целофановой плёнки между ломтиками.**
- E) Автоматической системы подачи подложек с магазином.**
- F) Шкафа из нержавеющей пищевой стали (IP65) для пневмосистемы, электроники, подогрева.**