

SALMCO® slicers

**Perfectly simple...
simply perfect!**



SALMCO

SM 5418

Doppelbahn Double Bande

Doble Línea Double Lane

Двухлинейная



SALMCO SM 5418

Двухлинейная машина

Компактная версия

**для нарезки свежего лосося и
других сортов рыбы**

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

Угол нарезки : 10° - 40°

Толщина ломтиков : 2 mm – 10 mm

Производительность : до 200 ломтиков в минуту

Напряжение : 230/1/50 Hz

Мощность : 1,5 kW

Пневмосистема : 700 kPa ;150 литров в минуту

Параметры

Длина : 1.300 mm

Ширина : 950 mm

Высота : 1.300 mm

Вес: : 220 kg

Установка состоит из:

- A) Станины из нержавеющей пищевой стали с регулирующимися ножками.**
- B) Режущего устройства с двумя системами подачи продукта.**
- C) Двух конвейерных систем для транспортировки разрезанного продукта.**
- D) Двух роликовых систем подачи подложек.**
- E) Ящики из нержавеющей пищевой стали распределительного устройства (IP65) для пневмосистемы и микропроцессора со встроенным подогревом.**