

TRANCHEUR SALMCO SM 5218-2 SPS (version 2022)



Trancheur compact 1 piste pour portions de poissons frais

Plage de température :	-4°C / +6°C
Meilleure température :	-3°C pour portions
Angles de coupe :	12° - 40°
Epaisseur de coupe :	2 mm – 10 mm
Capacité :	Jusqu'à 75 coupes/minute
Portions :	2-15 tranches
Processus de tranchage :	10 programmes individuels
Tension :	230/1/50Hz
Puissance :	1 kW
Consommation d'air :	120 L/min (700 kPa)
Dimensions (L x l x h) :	1450 x 600 x 1345 mm
Poids :	170 kg
OPTION :	Système de convoyeur supplémentaire L x l x h : 300 x 35 x 85 cm

Composition du trancheur :

- Châssis en acier inoxydable avec pieds réglables
- Unité de coupe avec système de portionnage et convoyeur d'alimentation
- Convoyeur pour poisson tranché
- Sortie à rouleaux pour les plaquettes de saumon
- Coffret de commande en acier inoxydable (IP65) pour pneumatique et électronique avec chauffage intégré

Nouveautés 2022 :

- Commande par API
- Système rapide de changement des couteaux sans outil
- Capot divisé et amovible

