

TRANCHEUR SALMCO SM 5290-2 SPS (version 2022)



Trancheur vertical 1 piste pour poisson frais – portions - sushis

Plage de température :	-4°C / +6°C
Angle de coupe	90° - 15°
Epaisseur de coupe :	2 mm – 120 mm
Hauteur du produit (max.) :	90 mm
Largeur du produit (max.) :	210 mm
Course du piston :	100 mm
Unité de commande :	API avec écran tactile
Processus de tranchage :	10 programmes individuels
Capacité :	Jusqu'à 100 tranches / min
Tension :	230/1/50 Hz
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

Composition du trancheur :

- Châssis en acier inoxydable avec pieds réglables
- Unité de tranchage avec convoyeur d'alimentation
- Tapis d'évacuation des produits tranchés
- Armoire de commande en acier inoxydable (IP65) pour commande pneumatique et API avec système de chauffage intégré

Nouveautés 2022 :

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

11/2024