



Gefrierfleischschneider 1500

Art.-Nr.: 3.701.66

Gefrierfleischschneider 1500

Die Maschine ist für schneiden und zerkleinern von gefrorenem Fleisch bestimmt. Die Temperatur des rohen Produktes sollte in Westgrenzen von -3°C bis -28°C sein. Sie ist völlig aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 hergestellt, der nach den Normen für Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen ist. Die Maschine ist unsere Ausarbeitung. Alle Nachteile der bisherigen Modelle sind vermieden und der betrieb ist optimiert. Vorteile der Konstruktion:

- völlig aus rostfreiem Edelstahl hergestellt
- Schutzhaube die die beweglichen Teile sichern
- Hebeschüssel (Zuführinne)
- Gleichzeitiges schneiden und zerlegen
- Einstellung der Dicke der geschnittenen Teile
- Elektrische Regulierung der Messer mit Geschwindigkeitsänderung
- Vordermesser für zusätzliches Schneiden
- Microprozessor Steuerung (SKE500)
- Hydraulikantrieb

Die Maschine entspricht den Richtlinien des Europäischen Rates Nr. 98/37/EEC und 73/23/EEC und den USDA- Vorschriften.

Art.-Nr.: 3.701.66

Technische Daten:

Kapazität:	1.500 Kg / Stunde
Anschlussspannung:	400V , 50Hz
Max. Abmessung des gefrorenen Blocks:	500x340x750 mm
Max. Temperatur des gefrorenen Blocks:	-3 C
Fixierte Dicke der geschnittenen Stücken:	35 mm
Installierte Leistung:	4 kW
Vordermesser für zusätzliches Schneiden:	3 Stk.
Max. verstellbare Messerbewegung	340 mm
Elektrische Regulierung der Messer mit Geschwindigkeitsänderung:	120 -340 mm
Abmessung:	
Länge:	1.420 mm
Breite:	996 mm
Höhe:	1.700 mm

