

eillert



TEKNISET TIEDOT (EIL-SLICE)

Leikkuukoot: 1 - 60 mm. leikkaustyökaluista riippuen.
Liitännät: 400V, 50 Hz, 3-vaiheinen + PE + PN, 4,5 Kw, 25 Amp.

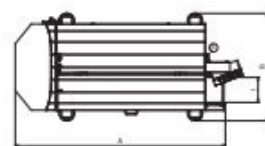
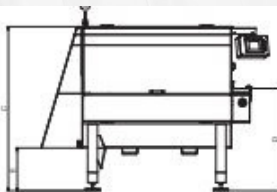
Pistoke: 16CEE, 5 napaa

Saatavilla mm. olevat leikkaustyökalat:

- säädettävä viipalelevy 1-40 mm.
- 2, 3 tai 6 siipiveitsi.

Vaihtoehdot:

- Vesisuihku alemman hinnan puhdistamiseen
- Pyörät säädettävien jalkojen sijaan.
- 1000 mm. syöttövyö 420 mm: n sijaan.



Machine type	Feet/wheels	A in mm	B in mm	C in mm	D in mm	E in mm	I in mm
SLICE-30 (+200)	Feet	2114	1070	1634	1020	428	250
SLICE-30 (+1000)	Feet	2914	1070	1634	1020	428	250



EILLERT SLICE 20 JA 30 VIHANNESTEN VIIPALOINTIKONE



Erittäin tukevat rakenteiset koneet täyttävät kaikki elintarviketeollisuuden turvallisuus- ja hygieniavaatimukset. Slice-sarjan koneet soveltuvat niin salaattien, kurkkujen ja purjojen kuin erilaisten juureksien jatkokalostukseen. Saatavilla eri leikkuukokoja.

Helppokäyttöisen kosketusnäytön avulla PLC-ohjattuja leikkausohjelmia voidaan helposti säätää ja hallinnoida.

Slice- vihannesten viipalointilaitetta voidaan käyttää laajasti sekä itsenäisenä koneena tai osana täydellistä tuotantolinjastoa.

Hygieenisen rakenteen, kuten nopeasti irrotettavien hihnojen, ansiosta koneet ovat helppo puhdistaa ja desinfioida.

