



PÓŁAUTOMATYCZNA KRAJALNICA do sera ze wspomaganym trybem pracy ręcznej Ma-Ga S3-712TCE

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: S3-712TCE

Cechy produktu

Szerokość (mm): 675

Głębokość (mm): 520

Wysokość (mm): 610

Waga (kg): 58

Moc (W): 250 (napęd noża)

Zasilanie: 230V

Opcja: zasilanie 115V 60Hz 1 faza

Grubość plastra (mm): 0 - 24 (regulacja płynna)

Rozstaw nóżek (mm): 550 x 315

Średnica noża (mm): 300

Poziom hałasu (dB): ≤ 70

Max. wymiar krojenia (mm): 190 x 150

-
- skonstruowana w oparciu o najnowsze rozwiązania techniczne,
 - wyposażona w panel sterowania umożliwiającą wybór 1 z 4 zdefiniowanych prędkości przesuwu stołu w trybie półautomatycznym i ręcznym oraz ustawienie 1 z 4 określonych długości skoku stołu w trybie półautomatycznym,
 - wyposażona w funkcję wspomagającą krojenie ręczne realizowaną za pomocą Joysticka
 - wyposażona w mechanizm wykrywania braku materiału do cięcia zatrzymujący pracę maszyny w cyklu półautomatycznym,
 - przeznaczona do użytku w dużych sklepach, supermarketach, cateringu, gastronomii i w zakładach zbiorowego żywienia
 - maksymalnie prosta i lekka w obsłudze,
 - idealna do krojenia wędlin i mięsa bez kości S2-712 i sera S2-712T,
 - stół wyposażony w mechanizmy zapewniające stabilność położenia krojonego produktu,
 - wydajność krojenia w trybie półautomatycznym przy minimalnym skoku 60 plastrów/min a w trybie krojenia ręcznego ze wspomaganiem zależna od obsługi operatora,
 - wykonana z materiałów nierdzewnych o dużej gładkości
 - pochylone ostrze o średnicy Ø 300mm
 - idealny pochyl stołu podawczego do noża 45o
 - grubość krojonego plastra 0 – 24mm
 - wbudowana ostrzarka o najnowocześniejszym rozwiązaniu w zakresie konstrukcyjnym i materiałowym

Półautomatyczna krawalnica żywności S3-712T z nożem pokrytym teflonem do krojenia sera jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie żywności na plastry różnej grubości. Umożliwia pracę w trybie półautomatycznym z regulowaną prędkością i skokiem stołu podawczego. Maszyna wyposażona jest w funkcję wspomagającą krojenie ręczne realizowaną za pomocą Joysticka. Wyposażona w panel sterujący, który umożliwia wybór prędkości jak i skoku stołu podawczego z pośród czterech zakresów. W trybie wspomagającym krojenie ręczne istnieje tylko możliwość zmiany prędkości stołu. Ponadto moduł sterujący posiada funkcję zatrzymania posuwu stołu w przypadku wykrycia braku materiału do cięcia lub skrojenia całego materiału.

Model S3-712T jest przeznaczony głównie do krojenia sera, różni się od modelu S3-712 tym, iż nóż, pokrywa noża, płyta oporowa są pokryte teflonem.

Krawalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

Wykończenie

- Elementy krawalnicy mające kontakt z żywnością wykonano z blachy nierdzewnej

Materiał noża

- Stal nierdzewna chromowa

Średnica noża

- 300mm

Ostrzarka noża

- Profesjonalna, integralna z maszyną.

Grubość plastra

-
- 0 – 24mm

Produkty krojone

- Wędlina, ser, mięso, pieczywo

Nie można kroić:

- produktów zamrożonych
- produktów z kością
- produktów nieżywnościowych

Wydajność

- W trybie półautomatycznym: 60 plastrów/min (przy minimalnym skoku).
- W trybie krojenia ręcznego ze wspomaganiem: Zależna od obsługi operatora.

Zalecenia

- Zaleca się krojenie sera na plastry schłodzonego do temp. 7 - 10 °C.
- Elementy maszyny stykające się z żywnością myć codziennie, po myciu osuszyć.
- Zabrania się mycia całej maszyny strumieniem wody.
- Codziennie smarować maszynę olejem maszynowym (nie stosować oleju jadalnego).
- Aby uniknąć przedwczesnego zużycia ściernic ostrzarki, nóż ostrzyć wyłącznie czysty (bez resztek krojonego produktu).

Zgodność z normami:

- Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE
- Normy zharmonizowane: PN-EN 1974+A1:2010