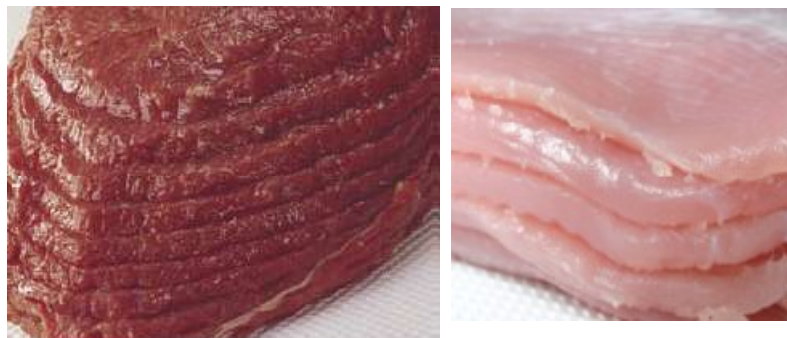


Système de Tranchage Multilames Horizontal, modèle KSL pour trancher de la viande fraîche ou cuite : gîte noix, jarret, paleron, basse côte, collier, filet de poulet...



Caractéristiques

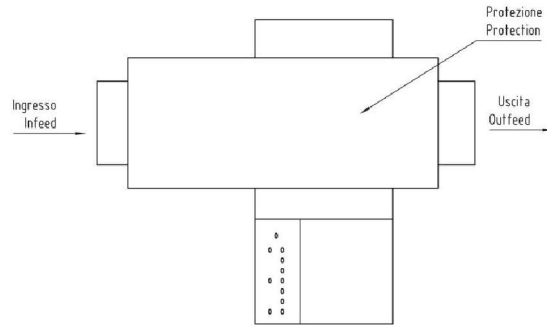
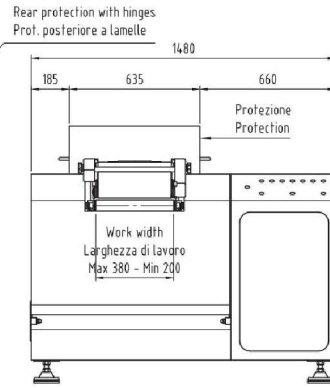
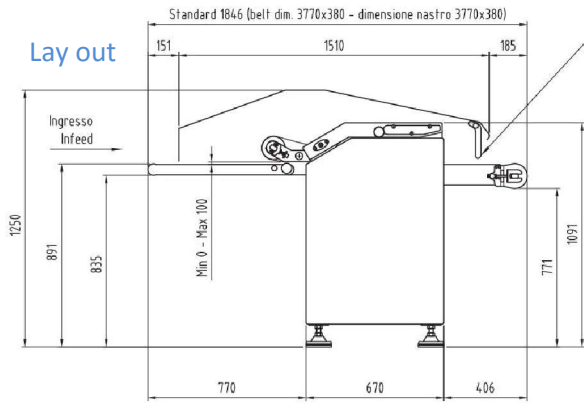
- Largeur de coupe 380 mm et plus
- Epaisseur de coupe : 2.5mm - 3mm – 3.5mm - 4mm -5 mm et plus
- 1 épaisseur de coupe est prévue sur le système
- Hauteur maximum des produits à trancher :100 mm
- Différents profils de lames lisses ou dentelées selon les produits à trancher
- Le système peut être intégré sur une ligne de travail
- Aucune partie n'est à démonter pour le démontage
- Système de tension de lames automatique à circuit hydraulique
- Lubrification automatique intégrée
- Sécurité totale pour l'opérateur
- Châssis en inox contrôlé et certifié
- Désign avant-gardiste avec soudures continues et coins arrondis pour une hygiène optimale
- Moteur, tableau électrique et parties mécaniques accessibles par un unique panneau frontal
- Certifiée CE, USDA



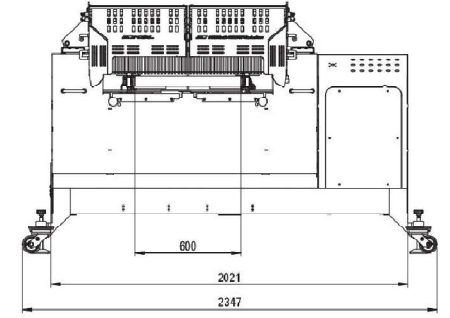
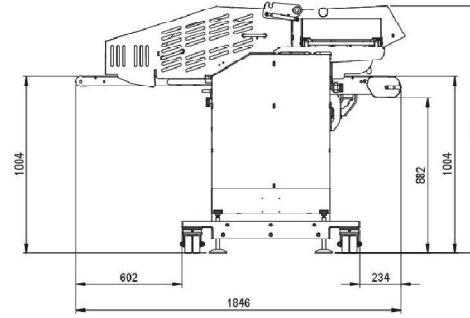
Données technique

	KSL 400	KSL 600	KSL 800
▪ POIDS (kg)	630	990	1140
▪ LARGEUR DE TRAVAIL (mm)	380	600	380+380
▪ MOTEUR	2.2 Kw	2.2 Kw	2.2 Kw
▪ CONSOMMATION D'AIR	20 L/MIN	20 L/MIN	20 L/MIN
▪ DIMENSIONS (Long*larg*hauteur) (mm)	1846*1480*1250	1846*2021*1405	2342*2021*1311
▪ CIRCUIT	24V	24V	24V
▪ NIVEAU DE BRUIT	71db	71db	71db
▪ EPAISSEUR DE COUPE MINIMUM	2.5 mm	2.5 mm	2.5 mm

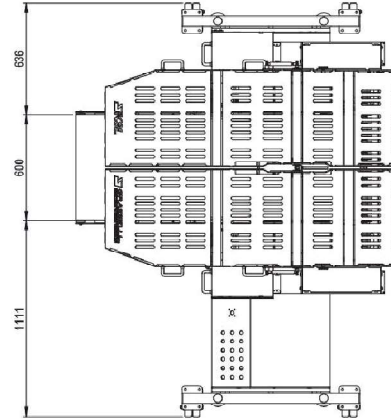
Lay out



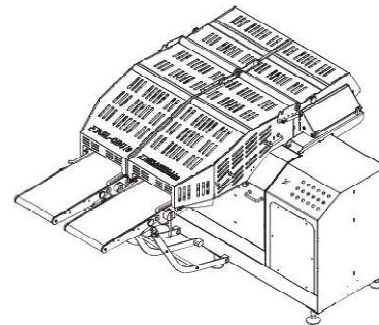
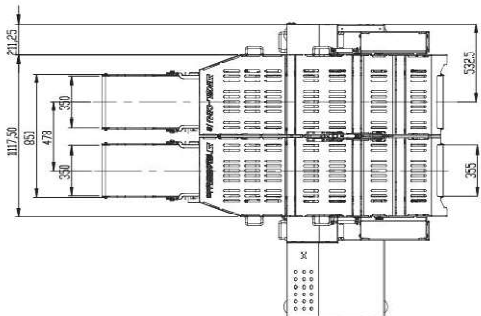
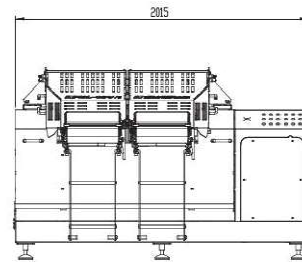
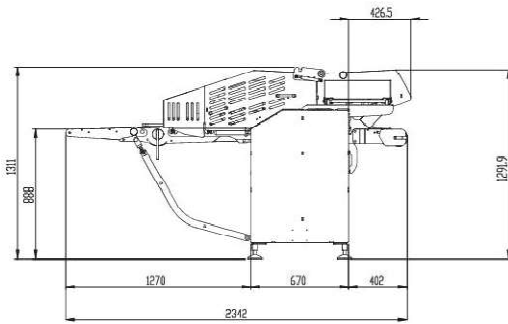
KSL 400



KSL 600



KSL 800



VISTE CON PROTEZIONI SUPERIORI APERTE

