

Système de tranchage multi-lames vertical, modèle NSL

Cuisses de dinde, carrés de mouton, gigots de mouton, carcasses de dinde



Caractéristiques

- Largeur de la chambre de tranchage : 400, 600, 800, 1000 mm
- Epaisseur de coupe minimum : 2,5 mm
- 1 épaisseur de coupe est prévue sur le système
- Tranchage de viandes fraîches ou cuites / bœuf/veau/volaille/cochon/agneau (liste non exhaustive)
- Tranchage de modèle avec OS, modèle NSL BONE-IN (BI)
- Différents profils de lames lisses ou dentelées selon les produits à trancher (avec ou sans os)
- Système de tension de lames automatique à circuit hydraulique
- Lubrification automatique intégrée
- Châssis en inox contrôlé et certifié
- Aucun outil n'est nécessaire pour le nettoyage ou le remplacement des lames
- Moteur, tableau électrique et parties mécaniques accessibles par un unique panneau frontal
- Sécurité totale pour l'opérateur-Certifiée CE, USDA et NSF



En option :

Evacuation des produits par convoyeur et/ ou set de coupe pour changement de lame rapide

<i>Données techniques</i>	NSL400	NSL600	NSL800	NSL1000
POIDS(kg)	590	700	810	920
LARGEUR DE TRAVAIL	396	610	792	990
MOTEUR	4.2/5.5 kW	4.2/5.5 kW	4.2/5.5 kW	4.2/5.5 kW
CONSOMMATION D'AIR	30 L/MIN	30 L/MIN	30 L/MIN	30 L/MIN
DIMENSIONS (Long*larg*hauteur)	1450*986*1410	1450*1200*1410	1450*1382*1410	1595*1558*1410
CIRCUIT	24V	24V	24V	24V
NIVEAU DE BRUIT	68 db	68 db	68 db	68 db
EPAISSEUR DE COUPE MINIMUM AVEC OS	10 mm	10 mm	10 mm	12 mm
EPAISSEUR DE COUPE MINIMUM SANS OS	2.5 mm	3 mm	6.5 mm	10 mm

P.A. de Kerboulard
 3, rue Ambroise Croizat
 F-56250 SAINT-NOLFF
 S.A.S au capital de 120 000 Euros



Téléphone : +33 (0)2 97 48 40 40
 Téléfax : +33 (0)2 97 48 40 41
 E-mail : info@foodtechnologyfrance.com
 www.foodtechnologyfrance.com

Lay out

