

## **ГИЛЬОТИННАЯ БЛОКОРЕЗКА ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА – SKE 500 80.0150.00**

Машина предназначена для резки замороженного мяса с температурой от -3°C до -28°C (-18°C).

Машина изготовлена из нержавеющей стали марки 1.4301 (AISI 304), разрешенной для применения в пищевой отрасли.

Машина является нашей разработкой и не обладает недостатками существующих моделей.

Машина соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/42/EC и 2006/95/EC и предписаниям USDA.



### **Преимущества конструкции:**

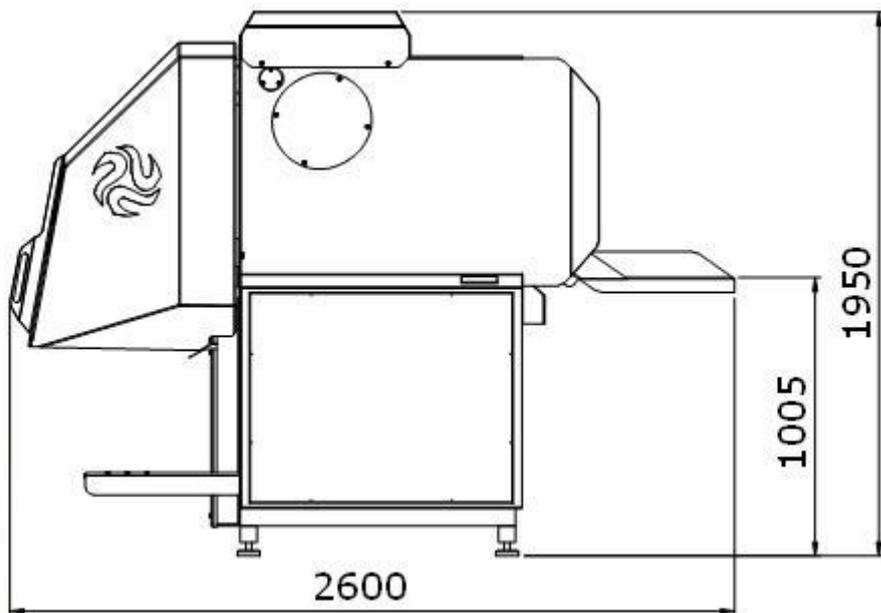
- ✓ выполнена полностью из нержавеющей стали
- ✓ защитные кожухи для движущихся частей
- ✓ одновременная резка и дробление
- ✓ регулировка толщины реза
- ✓ электронная регулировка скорости ножей
- ✓ передние ножи для дополнительной резки
- ✓ микропроцессорное управление
- ✓ гидравлический привод



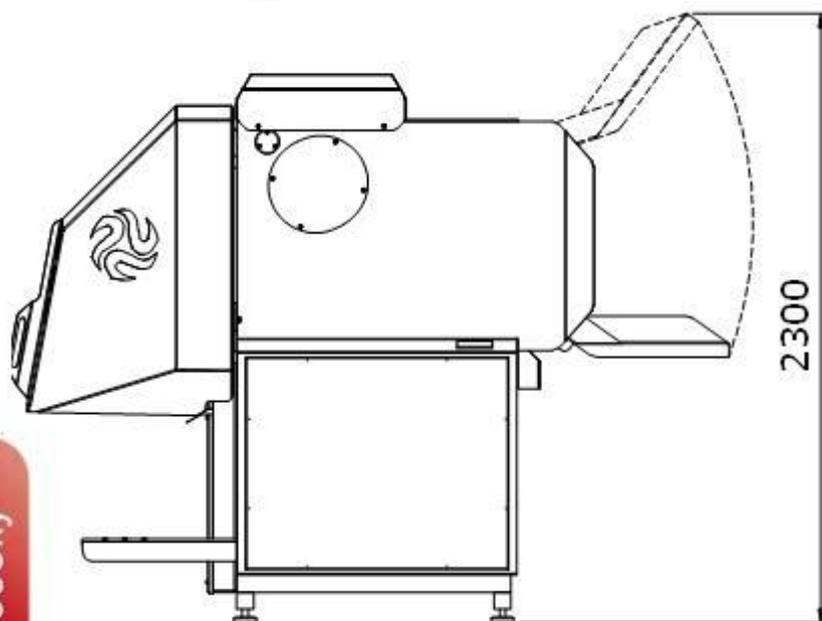
**Пульт управления**



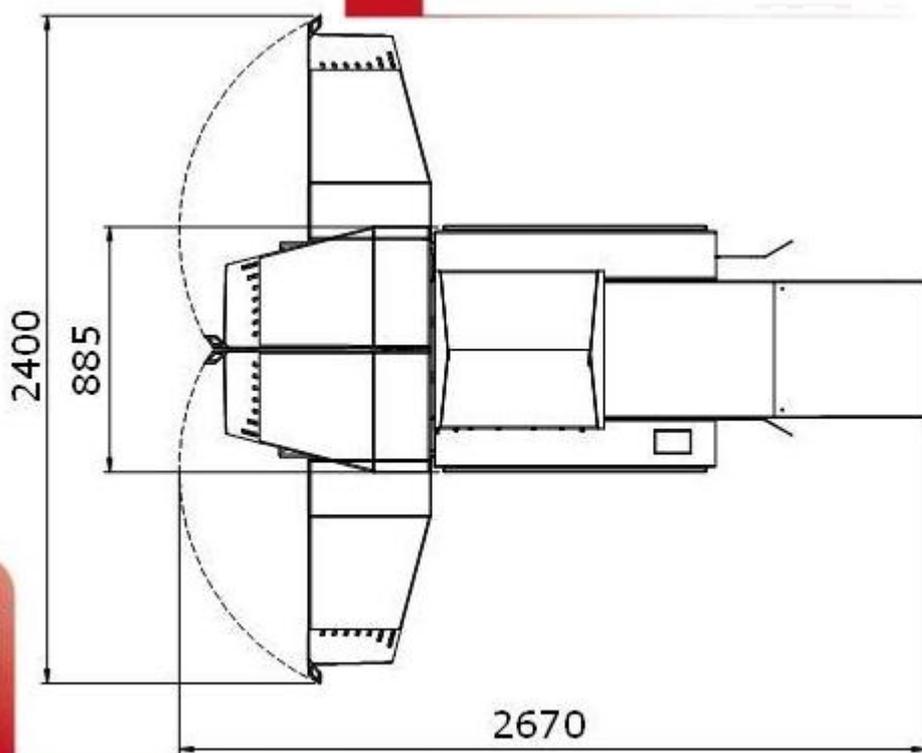
сбоку



сбоку



сверху



**Технические параметры:**

<b>Гилотинная блокорежка -SKE 500</b>		
Производительность	кг/ч	5000
Установленная мощность	кВт	8
Напряжение питания	В/Гц	3x400/50
Размеры блока макс.	мм	450x250x750
Температура блока макс.	°С	-3
Толщина отрезков	мм	40-80
Передние ножи для дополнительного дробления	шт.	3
Регулируемый максимальный ход ножа	мм	340
Электронное регулирование скорости ножа с изменением скорости	мм	120-340
Гидравлический прижимающий палец		
Микропроцессорное управление		
Гидравлический привод		