

# KRAJALNICE ŻYWNOCI

## Półautomatyczna krawalnica - model S3-712, S3-712T

Półautomatyczna krawalnica żywności S3-712, 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.

Krawalnica spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.

### OPIS

| Model  |
|--------|
| S3-712 |

### WYSZCZEGÓLNIENIA

| 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                                                                                                                              |
| Ograniczenia                                                                                                                                               |
| Nie można kroić: <ul style="list-style-type: none"><li>• produktów zamrożonych</li><li>• produktów z kością</li><li>• produktów nieżywnościowych</li></ul> |



### Wydajność

**W trybie półautomatycznym:** 60 plasterów/min (przy minimalnym skoku).

**W trybie krojenia ręcznego ze wspomaganie:** 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 wyrobu

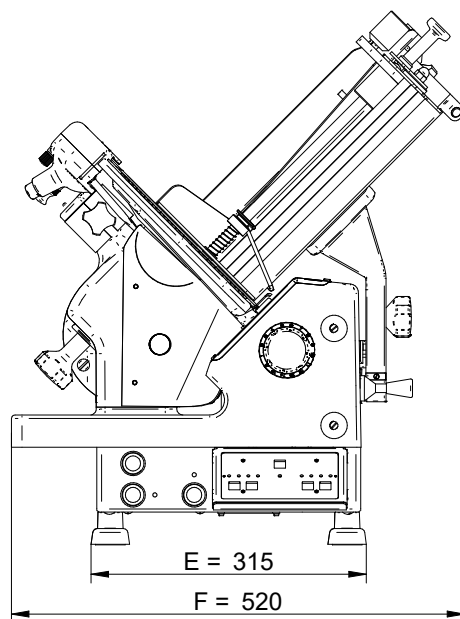
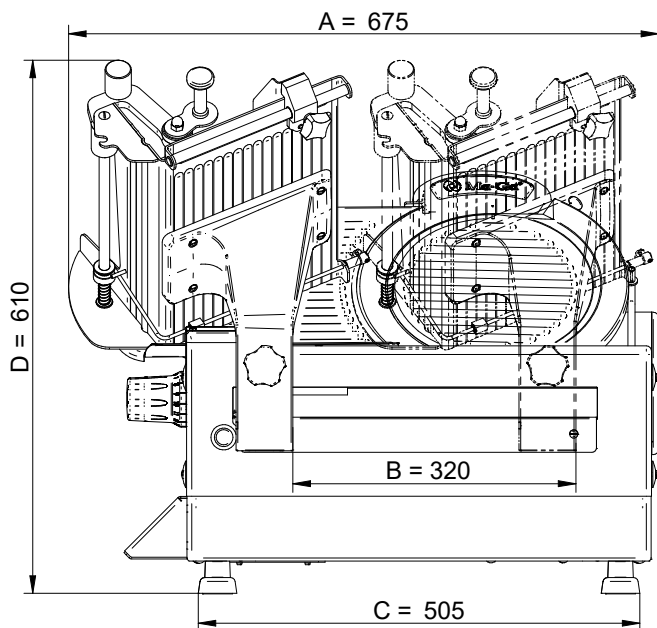
Zgodność z normami:

► Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE

Normy zharmonizowane:

• PN-EN 1974+A1:2010

## TABLICA WYMIAROWA



## WYMIARY

| Krajalnice: S3-712, S3-712T |       |   |       |
|-----------------------------|-------|---|-------|
| A                           | 675mm | D | 610mm |
| B                           | 320mm | E | 315mm |
| C                           | 550mm | F | 520mm |

## DANE TECHNICZNE (specyfikacja)

| Krajalnice: S3-712, S3-712T                                                                                                                        |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Wymiary gabarytowe                                                                                                                                 | 675 x 520 x 610mm           |
| Rozstaw nóżek                                                                                                                                      | 550 x 315mm                 |
| Grubość krojonego plastra                                                                                                                          | 0 - 25mm (regulacja płynna) |
| Max. wymiar krojenia                                                                                                                               | 190mm x 150mm               |
| Średnica noża                                                                                                                                      | 300mm                       |
| Poziom hałasu                                                                                                                                      | ≤ 70dB                      |
| Zasilanie                                                                                                                                          | 230V 50Hz 1 faza            |
| Moc                                                                                                                                                | 250W (napęd noża)           |
| Waga (ciężar netto)                                                                                                                                | 58kg                        |
| Opcje                                                                                                                                              |                             |
| Zasilanie 115V 60Hz 1 faza                                                                                                                         |                             |
| Uwagi                                                                                                                                              |                             |
| 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. |                             |

## SPECYFIKACJE WYSYŁKOWE

| Wymiary kartonu |         |           |          |               |
|-----------------|---------|-----------|----------|---------------|
| Krajalnice      | Długość | Szerokość | Wysokość | Ciężar brutto |
| S3-712          | 650mm   | 550mm     | 760mm    | 80kg          |
| S3-712T         | 650mm   | 550mm     | 760mm    | 80kg          |