

CS 28-2D



Trancheur continu produits frais

La solution parfaite pour trancher en continu et en deux dimensions des produits mous. La CS 28-2D est flexible avec son système de découpe 2D équipé de couteaux rotatifs et d'un jeu de disques de découpe. Les applications type sont entre autres la découpe de produits de volaille cuits ou frais, mais aussi la pré-coupe de viandes voire même de fromages.

CARACTÉRISTIQUES:

- » Alimentation continue du produit par tapis d'alimentation
- » Vitesses du tapis d'alimentation et épaisseur de coupe variables
- » Automate programmable
- » Coupe 2D sans pression
- » Chariot à outils pour le jeu de disques de découpe

Données techniques	CS 28-2D
Débit (selon le produit)	350/700 coupes par min.
Dimensions de la chambre (l x H)	280 x 160 mm
Épaisseur de coupe	1-40 mm
Puissance installée	6,5 kW
Poids	1.190 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.225 x 2.460 x 1.510 mm
Tapis d'évacuation	Oui

