

## Lakidis Guillotine GN400

De Lakidis guillotine type GN400 is ideaal voor kleine worst- en hamburgerproductiebedrijven. De machine snijdt standaard bevroren blokken vlees in kleinere stukken, tot ongeveer vuistgrootte. Het eindproduct is ideaal voor gebruik in een gehaktmolen of schotelcutter. De machine snijdt het product zuiver en laat geen vleesresten achter. De machine heeft een kop met 3 messen en biedt de mogelijkheid om het te snijden blok vlees te laden met behulp van een platform. Een pusher houdt de blokken vlees strak zodat ook onregelmatige vormen kunnen worden gesneden. De messen worden hydraulisch bediend en het platform wordt pneumatisch bediend.



### De gebruiker wordt beschermd door de volgende veiligheidsfuncties:

- Als het platform om blokken vlees te laden naar beneden is, dan starten de messen geen beweging
- Als een deksel van de machine opengaat, dan worden de messen onmiddellijk naar boven getrokken
- Als er geen 200lit bak onder de machine is, dan werkt deze niet

De gehele constructie is gemaakt van roestvrij staal

### Specificaties

Merk	Lakidis
------	---------

**Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!**

**+31 499 376 970**  
**info@havantec.nl**