

Lakidis Bevroren Blokken Verkleiner FR-300

Precisie en snijsnelheid

Elke industriële voedingsproducent heeft een snijmachine nodig. De FR-300 van Lakidis legt de nadruk op kwaliteit, prestaties en veiligheid voor de bewerking van bevroren blokken.

De flaker heeft een speciaal ontwikkelde RVS messenrol, die met twee snelheden draait en de bevroren vleesblokken in dunne stukken snijdt. Een pneumatisch systeem zorgt voor het aanvoeren van de bevroren vleesblokken in de machine, waardoor directe contact tussen de operator en de messen wordt vermeden.

De machine is volledig gemaakt van roestvrij staal. Speciaal ontworpen lagers en een "softstarter" systeem beschermen de machine en verlengen de levensduur.

Met behulp van het pneumatische toevoersysteem is de machine in staat om hoge productieniveaus te bereiken.

Kenmerken

- Betrouwbare oplossingen die specifiek zijn voor het type, afmetingen en temperatuur van uw product
- Gemakkelijke laadtoepassingen
- Maximale bescherming
- Snijprecisie, volgens uw productiebehoeften
- Geïntegreerde procesbeheersing
- Gecertificeerde en absoluut veilige materialen

Specificaties

Merk	Lakidis	Productie capaciteit	2500 Kg/u
Product temperatuur	-18 °C	Snijgrootte	3-9 mm
Luchtdruk	6 Bar	Vermogen	9,2 Kw
Afmetingen	2250x1100x1300 mm	Gewicht	870 Kg



(LxBxH)

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

+31 499 376 970
info@havantec.nl