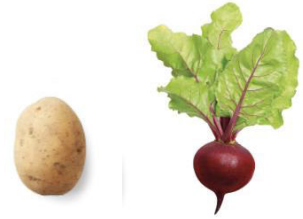
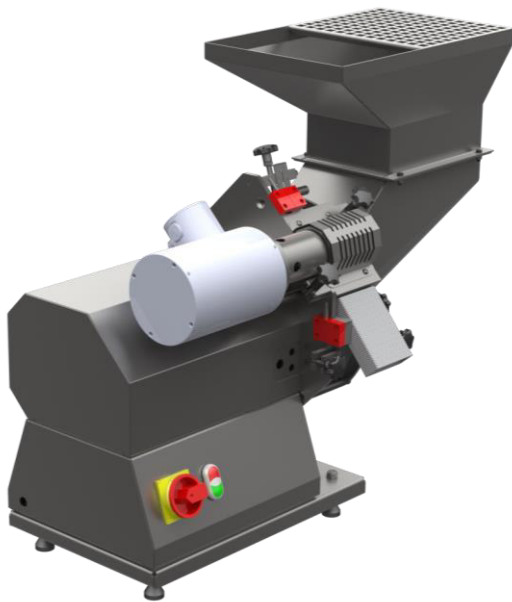


SLITMASTER – SL

Voor het **snijden** van producten zoals:



BESCHRIJVING SLITMASTER – SL

De Slitmaster SL-serie is een serie snijmachines die speciaal zijn ontworpen voor de horeca en grootkeukens. Door het compacte en hygiënische ontwerp van de Slitmaster snijmachine passen ze in elke professionele keuken, groot of klein. De machines bestaan uit een invoertrechter, een rotor, een schijven- en stavenmes en een uitvoer.

Na de invoer komt het product in de rotor terecht waar ze door de schoepen worden meegenomen. Deze schoepen zullen het product transporteren en door het schijvenmes drukken. Nadat het mes de aardappel in plakken heeft gesneden, wordt de plak getransporteerd naar het stavenmes waar ze in staafjes (friet) worden gesneden. Om het zetmeel en vet dat van de aardappelen op de lagers komt af te wassen, moet er vers water aan het proces worden toegevoegd.

De voordelen zijn:

1. Volledig CE uitgevoerd volgens de laatste veiligheidsnormen
2. Compleet uitgevoerd in AISI 304 RVS
3. Beste snit en een hogere capaciteit dan een handsnijder
4. Gemakkelijk! Gemakkelijk te reinigen, gemakkelijk te bedienen, gemakkelijk messen vervangen en gemakkelijk te onderhouden.

TYPE	SLM	SLL
CAPACITEIT	Max. 1500 kg/uur*	Max. 3000 kg/uur*
PRODUCT INVOER	Continu / venkeld	Continu / venkeld
AFMETINGEN	900 x 350 x 700 mm	1100 x 600 x 800 mm
PRODUCT DIAMETER	Max. 80 mm	Max. 80 mm
PRODUCT LENGTE	Max. 105 mm	Max. 105 mm
SNIJMATEN STICKS	8 – 16 mm	8 – 16 mm
SNIJMATEN SCHIJVEN	7 – 16 mm	7 – 16 mm
ELEKTRISCHE AANSLUITING	0,74 kW, 230/400 V, 50/60 Hz, IP56	0,74 kW, 230/400 V, 50/60 Hz, IP56
MATERIALEN	AISI 304 Roestvrij staal, glas gestraald. Aandrijfcomponenten en andere onderdelen zijn gemaakt van normaal materiaal.	AISI 304 Roestvrij staal, glas gestraald. Aandrijfcomponenten en andere onderdelen zijn gemaakt van normaal materiaal.

* Afhankelijk van het type product, de specificaties en de toevoer

