

Pour découpe de tubercules  
comme:



#### DESCRIPTION SL-85

La SL-85 est une machine de découpe spécialement conçue pour l'industrie agroalimentaire, la restauration et les cuisines industrielles. La conception compacte et hygiénique de la coupeuse Slitmaster la rend adaptée à toutes les cuisines professionnelles, grandes ou petites. Les machines sont composées d'une goulotte d'entrée, d'un rotor, d'un jeu de lames de coupe transversales et découpe en bâtonnets et d'une goulotte de sortie.

Après l'entrée, le produit entre dans le rotor où il est transporté par des palettes dans le rotor. Ces palettes transporteront le produit et le pousseront à travers le couteau trancheur. Ensuite, chaque tranche est transportée à travers le couteau à bâtonnets pour couper des frites. En raison de la conception unique du rotor, les pommes de terre sont toujours transportées dans le sens longitudinal. Pour cette raison, la SL 85 coupe toujours les frites les plus longues possible pour chaque variété de pomme de terre introduite, minimisant ainsi les déchets et les petites chutes de coupe. Pour rincer l'amidon libéré et la graisse, de l'eau douce est ajoutée au processus à travers une alimentation directe de la machine au réseau d'eau potable. Les avantages de cette coupeuse sont les suivants:

1. Coupe des pommes de terre pelées et non pelées
2. système de mise en marche simple Plug & Play
3. Exécution complète conformément aux normes de sécurité les plus récentes CE.
4. Fabriqué en acier inoxydable avec un rotor en plastique POM (polyoxyméthylène)
5. excellente qualité de coupe des frites, capacité supérieure à celle des concurrents
6. Facile à nettoyer, facile à utiliser, facile à changer les couteaux, facile à entretenir.

Model: SL-85

Capacité: plus de 1500 kg/hr\* entrée produit :Continue /single

Dimensions :900 x 590 x 650 mm

Diamètre produit: 35 - 80 mm

Longeur produit: 35 - 200 mm

Dimensions de coupe bâtonnets : 7-17 mm

Dimensions de tranches 3 -17 mm

Puissance : 0,92 kW, 230/400 V, 50/60 Hz, IP56

matériel: AISI 304 inox engrenages et parties moteur matériaux standards

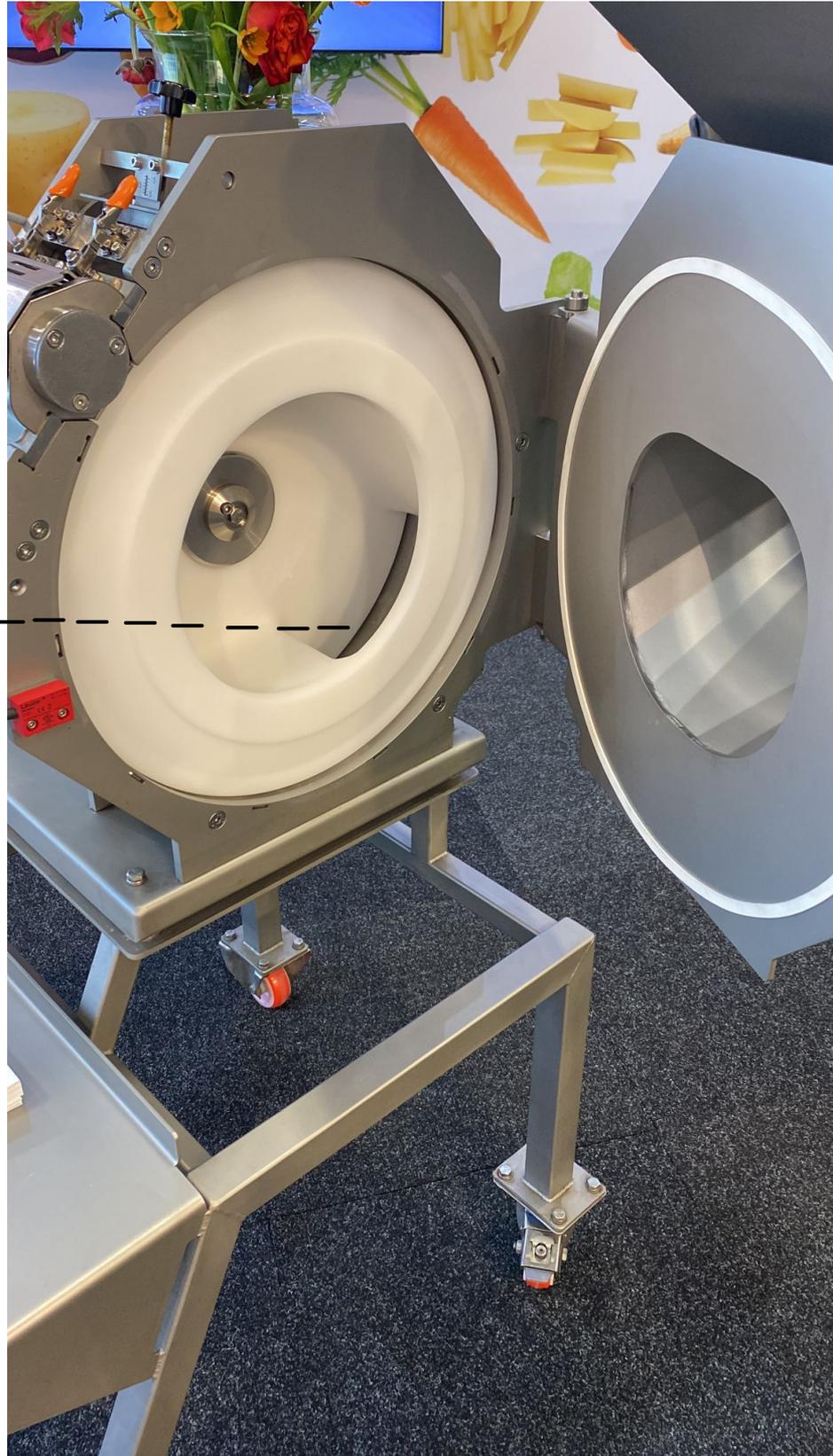
\* Depend du produit et dimension de coupe

#### **Association La SL-85 + « Trieuse automatique – SR2 »**

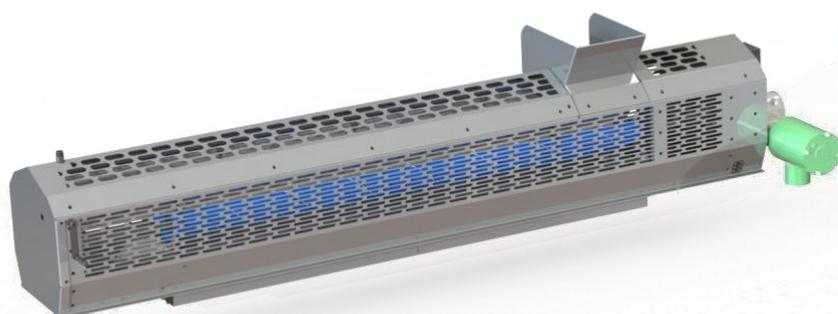
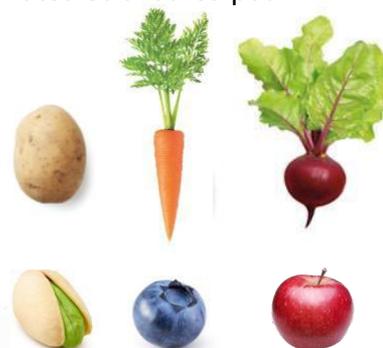
La SL-85 est parfait à combiner avec la « Trieuse automatique – SR2 » pour éliminer les pièces trop fines qui apparaissent lors de la découpe et les petites chutes. un Calibrage 4+1 vous assure un résultat final de haute qualité qui vous démarquera de vos concurrents.



Défini par la forme unique du rotor (voir photo en dessous), qui garantit que la machine coupe toujours les frites les plus longues possibles grâce à la loge du rotor dans laquelle vient se placer la pomme de terre uniquement en position longitudinale; Lorsque la pomme de terre atteint le rotor, elle est d'abord coupée en une tranche de l'épaisseur désirée de 7 mm à 14 mm. Après cela, la tranche est coupée en frites fraîches par l'ensemble de rouleau de couteau à partir aussi de 7mm. Cela permet ainsi d'avoir la possibilité de coupe Steackhouse ou Flamande de 7 mm x 10 mm et autres dimensions au choix.



## Trieuse automatique pour petites chutes et brisures pour :



### DESCRIPTION TRIEUSE – SR2

Cette machine est spécialement conçue pour trier les petits produits de chute. Les caractéristiques les plus importantes de cette machine sont le fait que l'ouverture entre les rouleaux est réglable pendant le traitement et la qualité du tri est extrêmement élevée. La plage de réglage des rouleaux est de 3-23 mm ou 4-24 mm.

La machine est équipée de rouleaux de qualité alimentaire et de spirales de qualité alimentaire. Cela crée un bon mouvement et un bon étalement global du produit qui est important pour un bon résultat de tri. Le produit est transporté sur les rouleaux à la sortie, un processus fait avec soin pour s'assurer que le produit ne soit pas endommagé. En raison de la bonne répartition globale du produit, notre trieuse est également parfait à utiliser comme entrée avant une trieuse optique.

En outre, le remplacement des pièces pendant la maintenance est facilement accessible par la conception pratique et rapide à démonter, ce qui se traduit par un temps d'arrêt très court et des coûts de maintenance réduits.

Les déchets sont collectés et peuvent être retirés sous la machine. Pour la pulvérisation de pièces collantes, la machine est équipée d'un tuyau de pulvérisation sur les rouleaux.

TYPE	SR2
CAPACITE	Plus de 1000 kg/hr*
PRODUCT INFEEED	Continue
DIMENSIONS	2410 x 455 x 460 mm
PLAGE DE TRIAGE	3-23 mm OR 4-24 mm
NOMBRE DE ROULEAUX	4
LONGEUR ROULEAUX	1750 mm
PUISSANCE	0,37 kW, 230/400V, 50/60 Hz
MATERIAUX	AISI 304 INOX,. Engrenage et pieces moteur en matériaux standards. Rouleau en plastique alimentaire.

\* Dépend du produit et type d'alimentation de la machine

