

Slice Master

Salmon Slicer | Bloc device

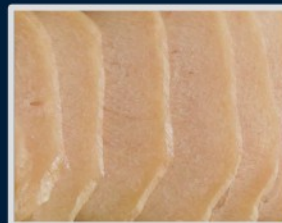
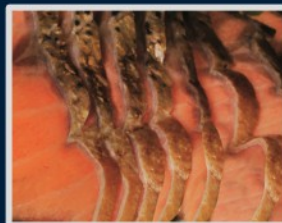
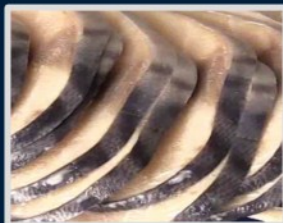
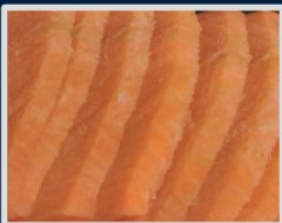


Hochgeschwindigkeitsschneiden von gefrorenem Lachs, Fischfilets, Geflügel oder Fleischprodukten

- Vollautomatisches vertikales Schneiden von gefrorenen Lachsseiten oder anderen Fischfilets bei Kerntemperaturen von -3 bis -14 °C
- Variable Schnittwinkelautomatik von 8 bis 40 Grad garantiert gleichmäßige Scheibengrößen
- Schneiden von horizontalen Scheiben aus gefrorenen Fisch-, Geflügel- oder Fleischprodukten
- Schneiden ohne Reststück
- Scheibendicke von 1 bis 5 mm einstellbar
- Geringe Schneidenverluste von unter 2 %, abhängig von der Produktkonsistenz und -vorbereitung
- Hohe Schnittleistung von bis zu 400 kg/h (bei durchschnittlicher Scheibendicke von 2,5 mm und einem Filetgewicht von ca. 1,5 kg)
- Drehrichtung im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn erhältlich
- Bedienung optional über Touch Display

High speed slicing of frozen Salmon, fish filets, poultry and meat products

- Fully automatic vertical slicing of frozen Salmon or other fish fillets at core temperatures from -3 to -14 °C
- Variable cutting angle automatic from 8 to 40 degrees guarantees uniform sizes
- Cutting of horizontal slices from frozen fish, poultry or meat products
- Cutting without residual piece
- Slice thickness adjustable from 1 to 5 mm
- Low cutting losses of less than 2 %, depending on product consistency and preparation
- High cutting capacity of up to 400 kg/h (with an average slice thickness of 2.5 mm and a fillet weight of approx. 1.5 kg)
- Clockwise or counterclockwise rotation available
- Optional operation via touch display





Lachszuführung

- Schneiden vertikaler Scheiben aus Lachs sowie anderen Fischfilets und flachen Fleisch- oder Geflügelprodukten
- Automatische Schnittwinkelverstellung für gleichmäßige Scheibengrößen vom ersten bis zum letzten Schnitt
- Automatische Andruckvorrichtung an der Schneidkante für optimale Produktfixierung und idealen Anpressdruck
- Hohe Schneidqualität bei geringen Schneidverlusten

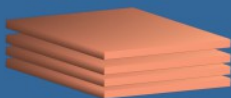
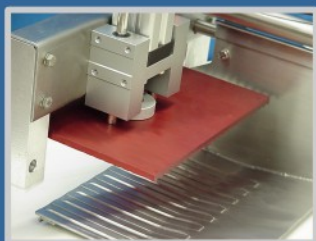
Salmon feeding device

- Cutting of vertical slices from Salmon and other fish fillets as well as flat meat and poultry products
- Automatic angle adjustment for uniform slices from first to last cut
- Automatic pressing device at the cutting edge for optimum product fixation and ideal contact pressure
- High slicing quality with low cutting losses



Vertikaler Schnitt im Winkel von 8-40°
Vertical cut at angles from 8-40°

Lachsschneider	Salmon Slicer		CM 676
Schneidetemperatur	Slicing temperature	°C	-3 → -14
Maximale Schneidgeschwindigkeit	Maximum cutting speed	[U/min] [rpm]	370
Leistungsaufnahme	Power consumption	kW	3,2
Gewicht	Weight	kg	355 / 80
Druckluftanschluss (min.)	Compressed air (min.)	bar	8 (trocken / dry)
Druckluftverbrauch	Air consumption	l/min	15
Schnittwinkelverstellung	Angle adjustment	°	8 → 40
Maximale Produktbreite	Maximum product width	mm	270
Maximale Produktdicke	Maximum product thickness	mm	50
Schnittstärke	cutting thickness	mm	1 → 5



Horizontaler Schnitt
Horizontal cut

Blockaufsatz

- Schneiden von horizontalen Scheiben aus Fischfilets, Geflügel- oder Fleischprodukten (z.B. Greiferendstücke)
- Komplettes Aufschneiden ohne Reststück
- Optimaler Halt durch verzahnte Druckplatte

Bloc Device

- Cutting of horizontal slices from fish fillets, poultry or meat products (like gripper end pieces)
- Complete slicing without residual piece
- Optimal grip due to the serrated pressure plate

Block-Zusatzvorrichtung	additional Bloc Device		GHB 205
Maximaler Produktquerschnitt	Maximum product cross section	mm	235 x 135
Maximale Produkthöhe	Maximum product height	mm	75
Schnittstärke	Cutting thickness	mm	1 → 5

