

# KARTA TECHNICZNA





## Kotłeciarka SLICO 700/1100

Kotłeciarka Slico 700/100 posiada różne rodzaje noży: gładki, ząbkowany.  
 Tryb pracy: stopniowo lub w trybie ciągłym w zależności od produktu krojonego.  
 Mycie całości pod ciśnieniem. Posiada 3 prędkości cięcia: 97, 195 i 390 cięć/min.  
 Maszyna przystosowana jest do intensywnej pracy w trudnych warunkach - wilgoć i zimno.  
 Możliwość krojenia wszystkich rodzajów mięs również z kością, wędlin, ryb.  
 Skrzynka elektryczna zabezpieczona przed zalaniem wodą.  
 Część podająca produkt pod nóż automatycznie powraca do pozycji wyjściowej.  
 Zgodne z normami CE.



### DANE TECHNICZNE

Model	Pojemność ładowania	Moc	Wymiary	Waga
<b>SLICO700</b>	220 × 240 × 700	220/380 V	1668 × 833 × 1440	290 kg
<b>SLICO700 z taśmą wyjściową</b>	220 × 240 × 700	220/380 V	1862 × 833 × 1440	350 kg
<b>SLICO 1100</b>	220 × 240 × 1070	220/380 V	2362 × 833 × 1440	330 kg
<b>SLICO 1100 z taśmą wyjściową</b>	220 × 240 × 1070	220/380 V	2562 × 833 × 1440	380 kg

			
<b>Kółka obrotowe</b>	<b>Tasma wyjściowa</b>	<b>Panel sterowania chroniony przed pyleniem wody pod ciśnieniem</b>	<b>Podwójny nóż</b>

