

SLICR®

classic • comfort • capacity • line



classic



- **hohe Durchsatzleistung** - bis zu 400 Abschnitte pro Minute
- **exakte Schnittlängenregulierung** – stufenlos bis 32 mm einstellbar
- **benutzerfreundliche** Bedienung über **robuste Einzeltasten**
- visuelle **Störungsanzeige** für einfachste Fehlererkennung
- **zeitsparende Rücklaufwegbegrenzung** - automatisch
- **Abtransport** der geschnittenen Scheiben über ein **Austrageband** (optional)
- **Betriebsart** wahlweise **kontinuierlich** für hohe Durchsätze beim Schneiden mit Doppelmesser oder **taktweise** für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb
- **verstellbarer Greifer** - hält alle Produkte richtig fest, für **optimale Schneidergebnisse**
- **Maschine auf Rollen** - problemloses Umsetzen in der Produktion möglich
- **large volume cutting** - up to 400 slices per minute
- **precise slice thickness control** - infinitely adjustable from 1 to 32 mm
- **user friendly operation** via single control keys
- **visual failure signal** for simple error detection
- **time saving** automatic return limiter
- **product discharge** of slices via conveyor belt (optional)
- **operation mode** at choice **continuous** for high volume cutting with double blade or **intermittent** cutting with single blade achieving precise slices
- **adjustable gripper** - keeps all products right firm in position for **best slicing quality**
- **machine moveable** on rolls

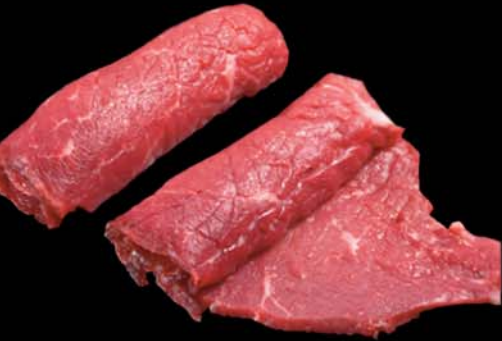


TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA

			classic 21	classic 21+	classic 25	classic 25+	classic 36
Anschlußwert	connected load	kW	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
Kammermaß	chamber size	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Schnittlänge	cutting length	mm	1-32	1-32	1-32	1-32	1-32
Länge x Breite x Höhe	length x width x height	mm	1860 (3010*)x 800x1340	2410 (3310*)x 800x1340	1920 (3050*)x 925x1385	2570 (3450*)x 925x1385	1960 (2550*)x 1250x1460
Gewicht	weight	kg	240	260	320	360	400
Schneidleistung	cutting rate	Abschnitte slices pro per Min. min.	200/400	200/400	200/400	200/400	200
Einfach-/Doppelmesser	single-/double blade						

*mit Austrageband / with discharge conveyor belt

FOODLOGISTIK SLICR®



Ob frisch, gekühlt oder angefroren, die **SLICR®** schneiden sowohl knochenlose als auch knochenhaltige Waren in **gleichmäßige Scheiben** – eine **präzise Portionierung** ist garantiert

*If fresh, chilled or tempered frozen products - the **SLICR®** cut boneless and bone-in products in **even slices** – **precise portioning** is guaranteed*

Der **ziehende Schnitt des Abschneidemessers** erzeugt glatte, saubere Schnittflächen und schneidet Kotelett nahezu splitterfrei

*The **pulling cut of the slice-cut knife** assures plain and clean cutting surfaces and cut chops almost **splinter-proof***

Minimaler Reinigungsaufwand - die **SLICR®** sind problemlos mit wenigen Handgriffen zu reinigen

***Marginal sanitizing expenses** for best hygienic conditions - the **SLICR®** are smoothly to clean by carry out few actions only*

Die **SLICR®** von Foodlogistik – genau auf Ihre Produkte zugeschnitten ... Kotelett, Schnitzel, Schweinenacken, Rouladen, Roastbeef, Schweinebauch, Kasseler, Fisch, Käse und Wurstwaren

*The **SLICR®** from Foodlogistik – tailored to your particular needs ... chops, pork neck, escalope, beef olive, Roastbeef, pork belly, smoked pork, fish, cheese and sausages*

Verarbeitungstemperatur bis -4°C für alle Produkte

Processing temperature up to -4° C

Klassisch strukturierte

Kammeroberfläche sorgt für optimalen Transport des Schneidgutes

***Classic structured metal surface** cares for optimum transport of the meat*



Vorschub wahlweise **kontinuierlich** für hohe Durchsätze beim Schneiden mit dem Doppelmesser oder **taktweise** für ausgezeichnete Qualität bei Einfachmesserbetrieb

***Feed motion** at choice **continuous** for high volume cutting with double blade or **intermittent** cutting with single cut knife achieving precise slices*

Stabile PET- oder Edelstahlabdeckungen (optional)

***Solid PET or stainless steel covers** (on request)*

Selbstverständlich entsprechen alle **SLICR®** den neuesten EU-Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

*Of course all **SLICR®** comply to latest EC sanitation rules and safety regulations*

Die **SLICR®** von Foodlogistik - für Handwerksbetriebe, Großküchen, Supermärkte, Hypermärkte und Industriebetriebe

*The **SLICR®** from Foodlogistik – for the Butcher Shops, Caterer, Supermarkets, Hypermarkets, Industrial plants and high performance factories*



Foodlogistik Fleischereimaschinen GmbH
Adolph-Kolping-Straße 15
17034 Neubrandenburg
Germany
Telefon: +49 (0)395 - 7799 - 131/140
Telefax: +49 (0)395 - 7799 - 220
E-Mail: info@foodlogistik.de
www.foodlogistik.de