

Découpe à ultrasons

Compact - Nano - Pico

Les machines de découpe à ultrasons sont conçues pour couper les gâteaux, tartes, entremets, millefeuilles et autres préparations frais ou surgelés. Elles existent en trois modèles de tailles différents :

COMPACT – NANO – PICO.

La découpe est rapide, nette et précise grâce à la servo-technologie et des lames ultrasoniques en Titane montées sur un portique. Différents types de coupes sont possibles grâce au mouvement de la lame : triangle, carré, rectangle... La portion individuelle est programmable grâce à un écran tactile.

Elles sont équipées d'un système de sécurité fiable, qui empêche l'accès à la zone de coupe lorsque la machine est en service. Les machines sont disponibles avec plusieurs options pour répondre à tous vos besoins.



Pico Slicer



Nano Slicer



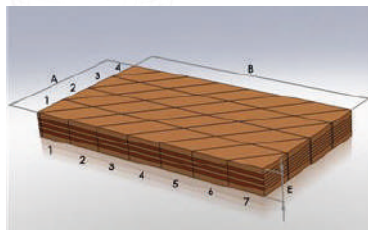
Compact Slicer



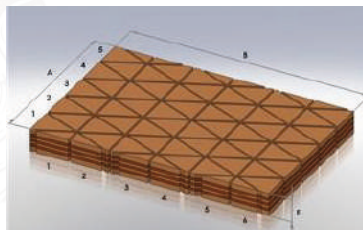
Les + :

- Découpe précise
- Différents types de coupes (triangle, diamant, rond)
- Dispositif de nettoyage

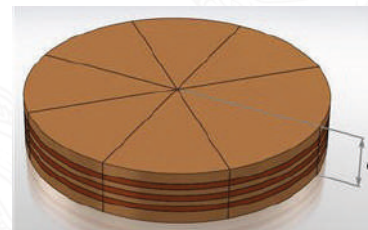
Différents types de découpes :



Découpe en diamant



Coupe triangulaire



Produit rond

Pico Slicer



Caractéristiques :

- Dimensions (LxIxh) : 1 305 x 950 x 910mm
- Hauteur avec support : 1775mm
- Puissance : 900W / 220V
- Largeur de la lame : 180 mm
- Hauteur de coupe : 100mm maxi
- Vitesse de coupe : 2 secondes par coupe
- Option support disponible

Nano Slicer



Caractéristiques :

- Dimensions (LxIxh) : 1 708 x 1 150 x 1 713mm
- Tension : 3 x 400 VAC, 60Hz
- Puissance : 2 kW
- Plaques à produit jusqu'à 400 x 600mm
- Hauteur de coupe : 60mm
- Plusieurs largeurs disponibles
- Vitesse de coupe : 1 seconde par coupe
- Consommation air : 50L/minute à 6 bars
- Produits ronds avec max. 350mm

Compact Slicer



Caractéristiques :

- Dimensions (LxIxh) : 1 750 x 1 115 x 1 720mm
- Tension : 3 x 400 VAC, 60Hz
- Plateaux jusqu'à 600 x 800mm
- Hauteur de coupe : 60mm
- Produits ronds avec max. 380mm
- Vitesse de coupe : 1 seconde par coupe
- Consommation air : 50L/minute à 6 bars

Photos non contractuelles