

S.A.M. 308 Sushi

Loncheadora automática



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

DESCRIPCIÓN del producto:

Cortadora totalmente automatizada para la producción de sushi.
TODO EN UNA FÁBRICA
La rebanadora totalmente automatizada permite rebanar salmón y otros productos de pescado congelado para la producción de sushi. El soporte para sushi con alimentación por gravedad integrada permite un rebanado preciso del pescado congelado con mínimos residuos. El ángulo de inclinación del soporte es ajustable, lo que facilita la variación de formas de las rebanadas. La máquina se encuentra sobre la cinta transportadora, lo que permite un rebanado constante.



OTRAS funciones:

Cortadora totalmente automática
2 variantes de almacenamiento (longitudinal/estantes), una almacenable
Corte y rebanado constantes
El pescado congelado se corta con precisión mediante alimentación por gravedad.
Sellado contra aceite de salmón de baja viscosidad
DIMENSIONES
1040 x 955 x 630 mm
DIÁMETRO DE LA HOJA
300 milímetros
GROSOR DE LA REBANADA
0,5 - 7 mm
TAMAÑO DEL PRODUCTO
Filete de pescado hasta 200 x 50 MM
OPCIONES DE DISEÑO
LONGITUDINAL | APILAR
VELOCIDAD DE CORTE
30 - 55 REBANADAS / min.
PLU-MEMORIA 1



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

PRODUCT
Description:

Fully automated slicer for sushi production.

ALL-IN-ONE FACTORY

The fully automated slicer enables the slicing of salmon and other frozen fish products for sushi production. The sushi holder with integrated gravity feed allows precise slicing of frozen fish with minimal waste. The holder's tilt angle is adjustable, making it easy to vary the slice shapes. The machine is positioned over the conveyor belt, enabling continuous slicing.



OTHER
functions:

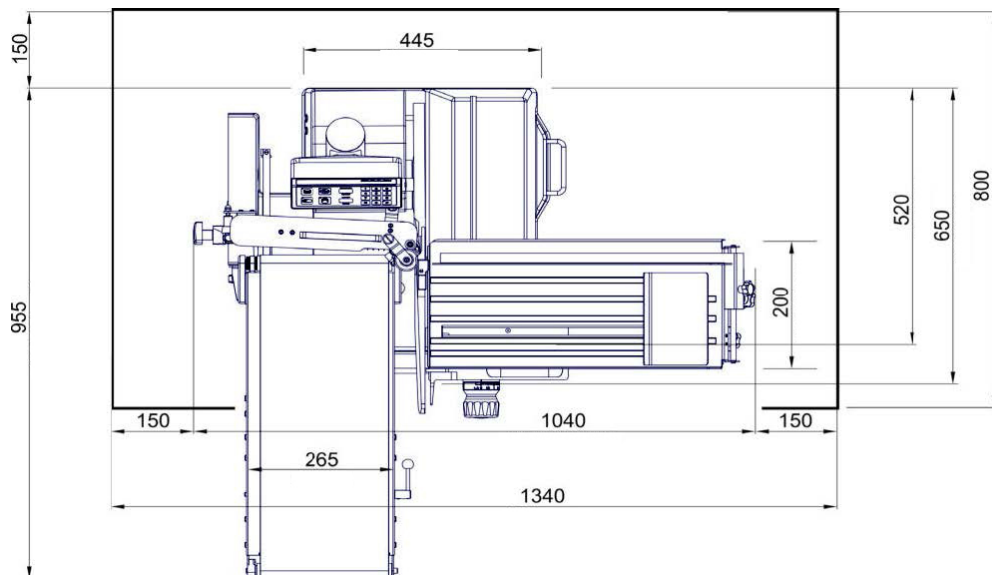
- Fully automatic slicer
- 2 storage variants (lengthwise/shelves), one storable
- Continuous cutting and slicing
- Frozen fish is precisely sliced using gravity feed
- Sealed against low-viscosity salmon oil
- DIMENSIONS**
- 1040 × 955 × 630 mm
- BLADE DIAMETER**
- 300 mm
- SLICE THICKNESS**
- 0.5 – 7 mm
- PRODUCT SIZE**
- Fish fillet up to 200 × 50 mm
- LAYOUT OPTIONS**
- Lengthwise | Stacked
- CUTTING SPEED**
- 30 – 55 slices / min.
- PLU MEMORY**
- 1

Especificaciones

✂ Medidas

📏 Peso

| | | |
|--|---------------------|-------|
| | 1040 x 955 x 630 mm | 73 kg |
| | | |
| | | |
| | | |



⚙ Datos funcionales

⚡ Electricidad

📏 Otros datos

Diametro de la hoja 300 mm

Velocidad de corte 30 - 55 rebanadas/min

Grosor de la rebanada 0,5 - 7 mm

230V ó 3 x 400V / 50Hz

Peso neto 73 kg

Rango de temperatura: +5°C a +35°C

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.



408 iB



308 iB Salami



408 i



Innotec Food Equipment, SL

(Oficinas centrales)

**Paseo de la Castellana 259C Planta 18
(Edificio Torre de Cristal)**

(Centro de reacondicionado / Exposición)

**C. de Mario Roso de Luna, 33,
San Blas-Canillejas, 28022 Madrid**

comercial@innotecfood.com

+34 622 451 145