

S.A.M. X3i FB

Loncheadora automática



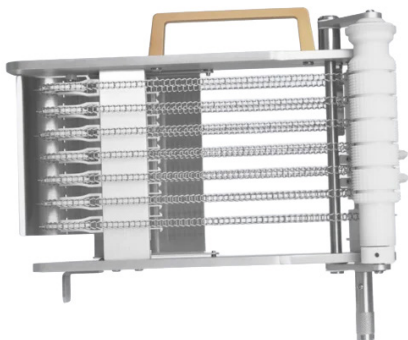
DESCRIPCIÓN del producto:

Cortadora totalmente automática con cinta transportadora y portaproductos I-Matic
Este dispositivo corta de forma totalmente automática, coloca el producto en la cinta transportadora motorizada y garantiza un flujo de producción eficiente. Los programas de corte se crean y se ejecutan fácilmente. Portaproductos i-matic para producción industrial: Sujete manualmente el producto al portaproductos i-matic, seleccione el programa y el X3i FB hace el resto.



OTRAS funciones:

Ventajas
funcionamiento continuo de la máquina
fácil limpieza
programas de corte guardables
Portaproductos totalmente automático
Dimensiones
1050 x 670 x 730 mm
Diámetro de la hoja
300 milímetros
Grosor de la rebanada
0,5 - 7 mm
formato
150 mm | 250 x 150 mm
Formatos de almacenamiento
cruzado | longitudinal | apilar
plu - memoria
1 millón



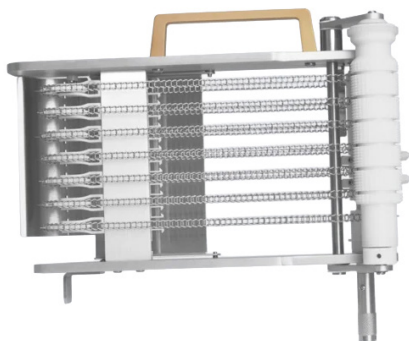
PRODUCT
Description:

Fully automatic slicer with conveyor belt and I-Matic product carrier
 This device cuts fully automatically, places the product on the motorized conveyor belt and ensures an efficient production flow. Cutting programs are easily created and executed.
 i-matic product holder for industrial production: Manually attach the product to the i-matic product carrier, select the program and the X3i FB does the rest.



OTHER
functions:

- Continuous machine operation
- Easy cleaning
- Storable cutting programs
- Fully automatic product carrier
- Dimensions
1050 x 670 x 730 mm
- Blade Diameter
300 mm
- Slice thickness
0.5 - 7 mm
- format
150 mm | 250 x 150 mm
- Storage formats
Crusader | longitudinal | stack
- PLU - Memory
1 million
- cutting speed
30 - 55 slices/min.
- Maximum product feed drive
200/350/500 mm

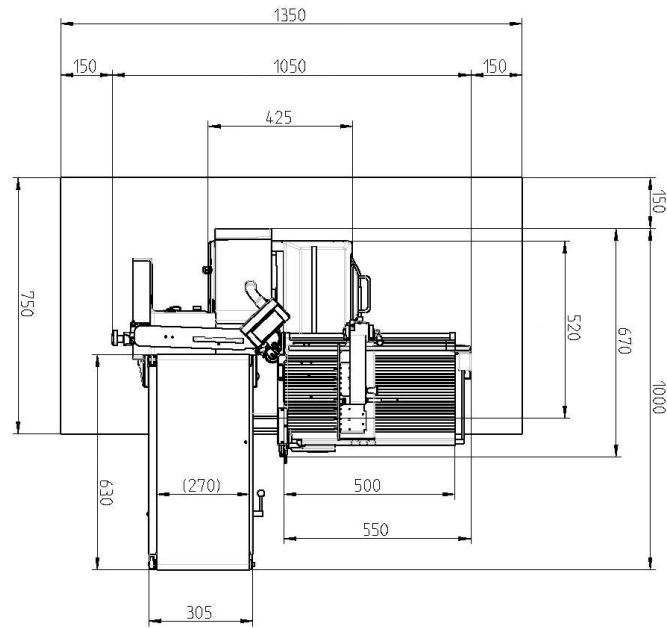


Especificaciones

Medidas

Peso

	1050 x 670 x 730 mm	90 kg



Datos funcionales

Electricidad

Otros datos

Diametro de la hoja	300 mm
Velocidad de corte Rebanadas/ min.	30 - 55
Grosor de la rebanada	0,5 - 7 mm

230V ó 3 x 400V / 50Hz

Peso neto	90 kg
Rango de temperatura:	+5°C +35 °C



308f FB



308i B



Manual 300 salmón



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