

Caractéristiques

- HS-3 et HS-3S sont des machines à trancher horizontales principalement utilisées pour les gateaux et hamburgers.
- Les produits sont amenés sur un tapis vers les couteaux.

Features

- HS-3 and HS-3S are horizontal slicers mainly used for hamburger and cake cutting.
- The products are transported to the blades by the conveyor belt.

Zalety

- Krajalnice horyzontalne HS3 oraz HS3S służą do krojenia poziomego bułek hamburgerowych oraz ciast biszkoptowych.
- Produkt umieszczany jest na taśmie transportowej a następnie krojony przez noże zamocowane poziomo w głowicy tnącej.
- Prosta w obsłudze



Distance entre les couteaux facile à adapter.

Easy to adapt distance between blades.

Prosty demontaż noży w celu zmiany grubości krojenia.

Équipé de deux couvercles de protection en plexi.

Equipped with two perspex safetyhoods.

Wyposażona w osłony bezpieczeństwa.



Livré avec socle sur roulettes avec freins.

Delivered with socle on castors with locking system.

Maszyna posiada koła transportowe.

HS-3S

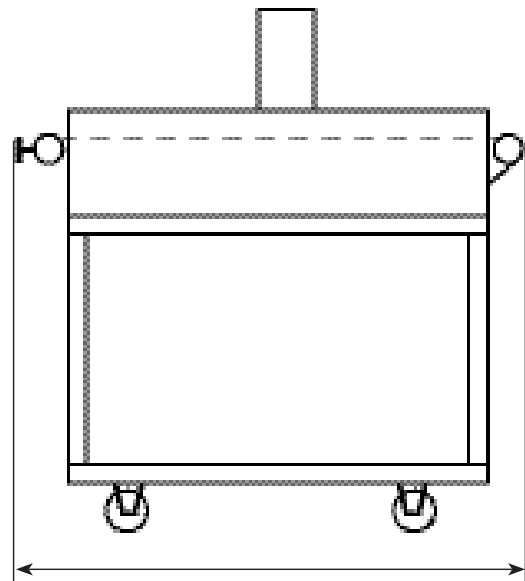
Avec tapis supérieur pour l'alimentation.

With upper conveyor for the infeed.

Opcjonalnie maszyna może zostać wyposażona w górną taśmę dociskową.

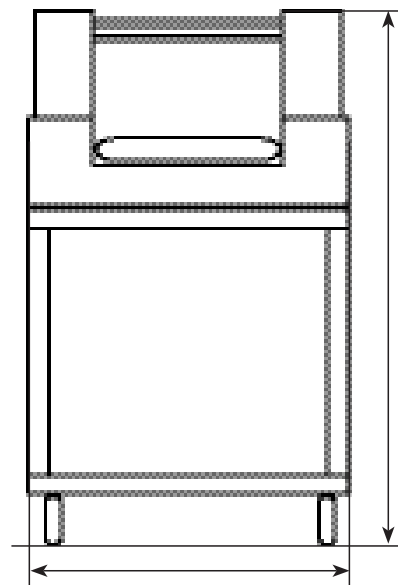


VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | WIDOK Z BOKU



HS-3 = 985 mm
HS-3S = 1150 mm

VUE DE FACE | FRONT VIEW | WIDOK FRONT



HS-3 = 1148 mm
HS-3S = 1165 mm

HS-3 = 690 mm
HS-3S = 790 mm

MODEL	HS-3	HS-3S
CAPACITÉ CAPACITY WYDAJNOŚĆ hamburgers/heure - hamburgers/hour - hamburgerów/h	3500	5000
NOMBRE DE COUTEAUX NUMBER OF KNIVES ILOŚĆ NOŻY	2	2
DISTANCE ENTRE LES LAMES DISTANCE BETWEEN THE BLADES ODLEGŁOŚĆ POMIĘDZY NOŻAMI	5 - 135 mm	5 - 135 mm
LARGEUR DES TAPIS CONVEYOR BELT WIDTH SZEROKOŚĆ TAŚMY	350 mm	350 mm
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE WAGA MASZYNY NETTO	120 kg	150 kg
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOC	0,42 kW	0,42 kW
VOLTAGE VOLTAGE NAPIĘCIE	220V 1Ph	220V 1Ph