



LAKIDIS FR100

Semi-automatic flaker

Μηχανή κοπής κατεψυγμένου κρέατος

This model is a semi-automatic machine using a specially designed stainless steel rotor for cutting frozen blocks of meat into flakes. The feeding of the product is done through a special feeding slide through part, taking in advantage the product's own weight. The machine can cut with two (2) speeds. A steady and robust machine entirely made of stainless steel; the FR 100 model is electronically controlled and equipped with all necessary safety madules.

Ημιαυτόματη μηχανή κοπής κατεψυγμένου κρέατος (Μπάλας) σε μορφή φλούδας με ειδικό ανοξείδωτο ρότορα. Η προώθηση του κατεψυγμένου κρέατος στον ρότορα κοπής γίνεται μέσω ειδικής ράμπας χρησιμοποιώντας το βάρος του προϊόντος. Η κοπή πραγματοποιείται με δύο (2) ταχύτητες. Η μηχανή είναι εφοδιασμένη με συστήματα ασφαλείας για την προστασία του χειριστή.

Technical characteristics

Motor Power

Productivity

Temperature of Meat

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοτέρ

Παραγωγικότητα

Θερμοκρασία προϊόντος

5.5 Kw

1000-1500 Kg/h

-15°C up to -18°C

