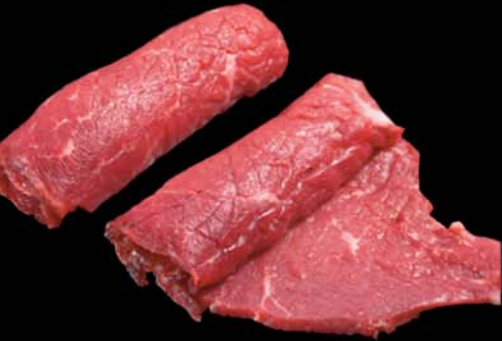


SLICR®

classic • comfort • capacity • line



FOODLOGISTIK SLICR®



Ya sean productos congelados, frescos o refrigerados - el **SLICR®** - corta los productos deshuesados e **incluso con huesos en lonchas** - con precisión en **el porcionado garantizada**
*Se houver produtos congelados frescos, refrigerados ou temperados - o **SLICR®** - corta os produtos desossados e com osso até mesmo em fatias - o porcionamento preciso é garantido*

El **corte de tracción de la cuchilla loncheadora** garantiza superficies de corte lisas y limpias y el corte de costillas prácticamente sin astillas
O corte com retração da faca de corte garante superfícies de corte simples e limpas e o corte de costeletas quase à prova de quebras

Mínimo esfuerzo de limpieza: el SLICR® se puede limpiar fácilmente siguiendo unos simples pasos
*Despesas marginais para as melhores condições de higiene - o **SLICR®** - são suavemente limpas realizando apenas algumas poucas ações*

El **SLICR®** - de Foodlogistik - se adapta a sus necesidades específicas ... chuletas, escalopa, bistec a rolo, Roastbeef, panceta, cerdo ahumado, pescado, queso y salchichas
*O **SLICR®** - da Foodlogistik - é adaptado às suas necessidades específicas ... costeletas, pescoço de porco, escalope, bife à rolê, Roastbeef, barriga de porco, porco defumado, peixe, queijo e embutidos*

Temperatura de procesamiento de hasta -4 ° C
Temperatura de processamento até -4 ° C

La superficie de la cámara con estructura clásica garantiza un transporte óptimo del producto a cortar
A superfície clássica de metal cuida do melhor transporte da carne



Modo de alimentaci a escoger entre continuo para cortes de alto volumen con cuchilla de dos alas, o corte **paso a paso** con cuchilla de una sola ala, consiguiendo lonchas precisas
***Movimento de alimentação contínua** a escolha para corte de alto rendimento com lâmina dupla ou corte **intermitente** com uma faca de corte simples, conseguindo fatias precisas*

Cubiertas sólidas de PET o acero inoxidable (bajo petición)
Coberturas sólidas de PET ou aço inoxidável (a pedido)

Obviamente todos los **SLICR®** cumplen las normas más recientes de seguridad sanitaria y reglamentos de seguridad de la CE
*Obviamente todos os **SLICR®** obedecem às mais recentes normas de segurança sanitária e regulamentos de segurança da CE*

SLICR® - de Foodlogistik - Para carnicerías, restauración, supermercados, hipermercados, fábricas industriales y fábricas de alto rendimiento
***SLICR®** - da Foodlogistik - Para Lojas de açougue, restaurantes, supermercados, hipermercados, fábricas industriais e fábricas de alto desempenho*



Foodlogistik Fleischereimaschinen GmbH
Adolph-Kolping-Straße 15
17034 Neubrandenburg
Germany
Telefon: +49 (0)395 - 7799 - 131/140
Telefax: +49 (0)395 - 7799 - 220
E-Mail: info@foodlogistik.de
www.foodlogistik.de

Line

- **Flujo continuo de producción:** sin tiempos de inactividad debido a la retracción de la garra o a la apertura de la cámara de corte
 - **Enorme rendimiento** horario de hasta 4 toneladas
 - **Velocidad de corte incomparable** - hasta 600 lonchas por minuto en operación de cuchilla de una ala
 - **Manejo perfecto:** carga totalmente automática durante el proceso de corte
 - **Programación de secciones de corte** a través de un gran panel en color
 - **Óptima adaptación** de la velocidad de la hoja al producto - ajustable individualmente desde 60 hasta 500/600 lonchas por minuto
 - **Función de corte único** de alta velocidad que permite la separación de las lonchas para el procesamiento posterior
 - **Alta precisión y calidad de corte** - espesor de la loncha desde 0,5 mm hasta infinito
 - **Solución limpia** - higiene ejemplar y fácil limpieza
 - **La detección de producto** mediante sensor óptico permite el control **automático de arranque y búsqueda**
 - **Sistema de garra automática** para una óptima fijación del producto durante el proceso de corte (línea SlicR 28)
- *O fluxo de produção contínuo* elimina custos de capacidade ociosa - sem perda de tempo por retração da garra ou abertura manual da aba
 - *Enorme rendimento horário* de até 4 toneladas
 - *Velocidade de corte incomparável* - até 600 fatias por minuto em operação de lâmina única
 - *Manuseio perfeito* - carregamento totalmente automático durante o processo de corte
 - *Programação de seções de corte* através de um grande painel em cores
 - *Ótima adaptação* da velocidade da lâmina ao produto - ajustável individualmente de 60 a 500/600 fatias por minuto
 - *Função de corte único de alta velocidade* que permite a separação de fatias para o processamento posterior
 - *Alta precisão e qualidade de corte* - espessura da fatia de 0,5 mm até infinito
 - *Solução limpa* - higiene exemplar e fácil limpeza
 - *A detecção de produto através de sensor óptico* permite o controle automático de inicialização e busca
 - *Sistema de pinça automática* para uma óptima fixação do produto durante o processo de corte (linha SlicR 28)



DATOS TÉCNICOS/ DADOS TÉCNICOS

consumo de energía
sección transversal max del producto (wxh)
longitud máx del producto
longitud x anchura x altura
peso
velocidad de cortes en lonchas
sistema de garra automática

consumo de energia
seção transversal max do produto (wxh)
comprimento max do produto
comprimento x largura x altura
peso
taxa de cortes em fatias
sistema de pinça automática

kW
mm
mm
mm
kg
por min.

line 25

8,5
250 x 180
∞
3600 x 1100 x 1680
720
60-500

line 36

8,5
360 x 180
∞
3600 x 1225 x 1680
900
60-500

line 28

10
280 x 180
∞
3710 x 1077 x 1715
850
60-600
x

classic



- **Gran volumen** de corte - hasta 400 lonchas por minuto
 - **Control preciso del grosor de la loncha** - ajustable infinitamente de 1 a 32 mm
 - **Fácil manejo** mediante teclas de control sencillas
 - **Señal de error visual** para la detección de errores simples
 - Limitador de retorno automático para el **ahorro de tiempo**
 - **Descarga del producto** en rodajas a través de la cinta transportadora (opcional)
 - **Modo de funcionamiento a escoger entre continuo** para cortes de alto volumen con cuchilla de dos alas, o corte **paso a paso** con cuchilla de una sola ala, consiguiendo lonchas precisas
 - **Garra ajustable** - mantiene todos los productos en posición correcta para **una mejor calidad de corte**
 - **Máquina móvil** con ruedas
- **Grande volume de corte** - até 400 fatias por minuto
 - **Controle preciso da espessura da fatia** - ajustável infinitamente de 1 a 32 mm
 - **Fácil operação** através de teclas de controle simples
 - **Sinal de falha visual** para a **deteção de erros simples**
 - Limitador de retorno automático para a **economia de tempo**
 - **Descarga do produto** em fatias através da correia transportadora (opcional)
 - **Modo de operação contínuo** a escolha para cortes de alto volume com lâmina dupla ou corte intermitente com uma única lâmina, conseguindo fatias precisas
 - **Pinça ajustável** - mantém todos os produtos corretos em posição para **melhor qualidade de corte**
 - **Máquina móvel** com rodízios



DATOS TÉCNICOS/ DADOS TÉCNICOS

			classic 21	classic 21+	classic 25	classic 25+	classic 36
consumo de energía	consumo de energia	kW	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
tamaño de la cámara	tamanho da câmara	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
longitud de corte	comprimento de corte	mm	1-32	1-32	1-32	1-32	1-32
longitud x anchura x altura	comprimento x largura x altura	mm	1860 (3010*)x 800x1340	2410 (3310*)x 800x1340	1920 (3050*)x 925x1385	2570 (3450*)x 925x1385	1960 (2550*)x 1250x1460
peso	peso	kg	240	260	320	360	400
velocidad de corte	taxa de corte	rebanadas/ fatias por min.	200/400	200/400	200/400	200/400	200
cuchilla simple / doble	lâmina simples / dupla						

*con cinta transportadora de descarga / com esteira de descarga

- **Versatilidad ilimitada** - el grosor de la lonchas se puede elegir de forma infinitamente variable desde 1 mm hasta la longitud de la cámara, para una gran variedad de corte de productos
 - **Ahorro de tiempo y precisión de corte** a través del sistema de sensores ópticos integrados
 - **Óptimo rendimiento** debido a la **distribución automática de la loncha** restante que reduce los mermas al mínimo
 - **Inicio inmediato del proceso** de corte para rodajas de alta calidad desde el principio, gracias al sistema **integrado de inicio y control de búsqueda**
 - **Manipulación optimizada por el usuario:**
 - Gran panel táctil para una configuración de programa más fácil y visión general completa sobre todos los parámetros de corte
 - **Programación de la sección de corte** - la división en áreas de corte garantiza el mejor rendimiento posible, ya que se pueden programar diferentes resistencias de corte dentro de un ciclo de corte
 - Colocación de las lonchas individualmente, **en forma de abanico o en grupos** a través de control automático de la cinta transportadora y de la velocidad de la garra
 - Número de lonchas y **distancia entre grupos ajustables**
- **Versatilidade ilimitada** - a espessura da fatia pode ser escolhida de forma infinitamente variável de 1 mm ao comprimento da câmara, para uma grande variedade de corte de produtos
 - **Economia de tempo e precisão de corte** através do sistema de sensores ópticos integrados
 - **Ótimo rendimento** devido à **distribuição automática da fatia restante** reduz as sobras ao mínimo
 - **Início imediato do processo de corte** para fatias de alta qualidade desde o início, graças ao sistema integrado de **início e controle de pesquisa**
 - **Manuseio otimizado pelo usuário:**
 - **Grande painel sensível ao toque** para uma configuração de programa mais fácil e completa visão geral sobre todos os dados de corte
 - **Programação de corte de seção** - dividir em seções permite uma melhor utilização do produto e um baixo desperdício, uma vez que diferentes espessuras de corte podem ser programadas para um ciclo de corte
 - Colocação de fatias **separadas, escamadas ou em grupos** através de controle automático da correia transportadora e da velocidade da garra
 - Número de fatias e **distância entre grupos ajustáveis**



DATOS TÉCNICOS/ DADOS TÉCNICOS

consumo de energía	consumo de energia	kW	comfort 21	comfort 21+	comfort 25	comfort 25+	comfort 36
tamaño de la cámara	tamanho da câmara	mm	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
longitud de corte	comprimento de corte	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
longitud x anchura x altura	comprimento x largura x altura	mm	1-700	1-1000	1-700	1-1000 1-700	
		mm	1860 (3010*)x	2410 (3310*)x	1920 (3050*)x	2570 (3450*)x	1960 (2550*)x
		mm	800x1340	800x1340	925x1385	925x1385	1250x1460
peso	peso	kg	240	260	320	360 400	
velocidad de corte	taxa de corte	rebanadas/ fatias	200/400	200/400	200/400	200/400 200	
cuchilla simple / doble	lâmina simples / dupla	por min.					

- El potente cortador de porciones para **uso industrial** con **enormes volúmenes** de hasta 600 lonchas por minuto
- **Fácil manejo** a través de un **gran pantalla táctil**
 - **Programación de la sección de corte** con hasta **100 programas** para corte paso a paso o continuo
 - Descarga del producto **separado, en forma de abanico o en grupos** - para una amplia gama de aplicaciones de corte
 - **Distribución de la rebanada restante**, así como control **automático de inicio y búsqueda** gracias al sistema de sensores ópticos
- **Velocidad variable del cuchillo** - calidad de corte perfecta a través de la adaptación flexible de la velocidad del cuchillo al producto cortado
- **Alta precisión de corte** en el corte de rebanadas finas de 0,5 mm de espesor hasta la longitud de la cámara
- **Abridor de abas automático y pinza neumática** para la expulsión de pedazos de residuos opcional disponible

- *O poderoso cortador de porções para **uso industrial** com **enormes volumes** de até 600 fatias por minuto*
- ***Operação confortável** através de um grande **painel sensível ao toque***
 - ***Programação de corte de seção** com até 100 programas para corte intermitente ou contínuo*
 - *Descarga do produto **separado, escamado ou em grupos** - para uma ampla gama de aplicações de corte*
 - ***Distribuição da fatia restante**, bem como **controle automático de início e busca** graças ao sistema de sensores ópticos*
- ***Velocidade variável da faca** - qualidade de corte perfeita através da adaptação flexível da velocidade da faca ao produto cortado*
- ***Alta precisão de corte** no corte de fatias finas de 0,5 mm de espessura até o comprimento da câmara*
- ***Abridor de abas automática e pinça pneumática** para a **expulsão de pedaços de resíduos** opcional disponível*



DATOS TÉCNICOS/ DADOS TÉCNICOS

			capacity 25	capacity 25+	capacity 36
consumo de energía	consumo de energia	kW	5,8	5,8	7,2
tamaño de la cámara	tamanho da câmara	mm	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
longitud de corte	comprimento de corte	mm	1-700	1-1000	1-700
longitud x anchura x altura	comprimento x largura x altura	mm	1960 (3065*)x 925x1420	2570 (3465*)x 925x1420	1960 (2550*)x 1250x1460
peso	peso	kg	350	400	420
velocidad de corte	taxa de corte	rebanadas/ fatias por min.	300/600	300/600	300
cuchilla simple / doble	lâmina simples / dupla				

*con cinta transportadora de descarga / com esteira de descarga