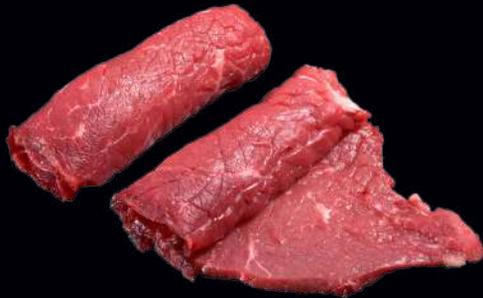




# SLICR<sup>®</sup>

classic • comfort • capacity • line





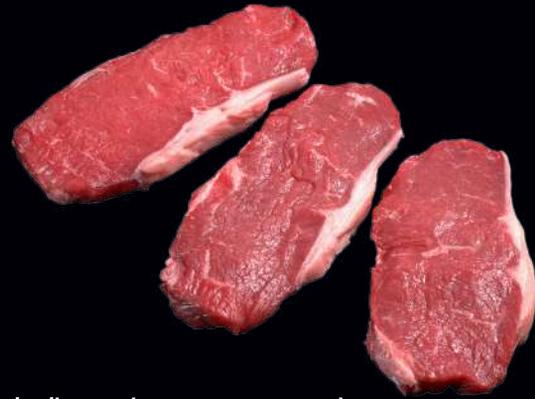
El **SLICR**<sup>®</sup> - de Foodlogistik - se adapta a sus necesidades específicas ... chuletas, escalopa, bistec a rollo, Roastbeef, panceta, cerdo ahumado, pescado, queso y salchichas

O **SLICR**<sup>®</sup> da Foodlogistik – é adaptado às suas necessidades específicas ... costeletas, peçoço 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



Ya sean productos congelados, frescos o refrigerados - el **SLICR**<sup>®</sup> - 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**<sup>®</sup> - 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 superficies de corte simples e limpas e o corte de costeletas quase à prova de quebras

Mínimo esfuerzo de limpieza: el **SLICR**<sup>®</sup> se puede limpiar fácilmente siguiendo unos simples pasos

Despesas marginais para as melhores condições de higiene - o **SLICR**<sup>®</sup> - são suavemente limpas realizando apenas algumas poucas ações

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**<sup>®</sup> cumplen las normas más recientes de seguridad sanitaria y reglamentos de seguridad de la CE

Obviamente todos os **SLICR**<sup>®</sup> obedecem às mais recentes normas de segurança sanitária e regulamentos de segurança da CE

**SLICR**<sup>®</sup> de Foodlogistik - Para carnicerías, restauración, supermercados, hipermercados, fábricas industriales y fábricas de alto rendimiento

**SLICR**<sup>®</sup> da Foodlogistik - Para Lojas de açougue, restaurantes, supermercados, hipermercados, fábricas industriais e fábricas de alto desempenho



Foodlogistik Fleischereimaschinen GmbH  
Warliner Straße 8  
17034 Neubrandenburg  
Germany  
Telefon: +49 (0)395 - 7799 - 100  
Telefax: +49 (0)395 - 7799 - 220  
E-Mail: [info@foodlogistik.de](mailto:info@foodlogistik.de)  
[www.foodlogistik.de](http://www.foodlogistik.de)

# 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 **detecção 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 /

consumo de energía  
tamaño de la cámara  
longitud de corte  
longitud (con cinta transportadora)  
anchura  
altura  
peso  
velocidad de corte  
- cuchilla simple  
- cuchilla doble

## DADOS TÉCNICOS

consumo de energia  
tamanho da câmara  
comprimento de corte  
comprimento (com esteira descarga)  
largura  
altura  
peso  
taxa de corte  
- lâmina simples  
- lâmina dupla

	classic 21	classic 21+	classic 25	classic 25+	classic 36
kW	2,7	2,7	4,5	4,5	4,5
mm	210x235x760	210x235x1160	250x235x760	250x235x1160	360x235x760
mm	1-32 (50)	1-32 (50)	1-32 (50)	1-32 (50)	1-32 (50)
mm	1950 (3010)	2700 (3410)	1950 (3010)	2725 (3410)	1950 (3010)
mm	830	830	930	930	1170
mm	1240	1240	1340	1340	1385
kg	280	320	365	410	450
1/min	200	200	200	200	200
1/min	400	400	400	400	-

- **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 /**

consumo de energía  
tamaño de la cámara  
longitud de corte  
longitud (con cinta transportadora)  
anchura  
altura  
peso  
velocidad de corte  
- cuchilla simple  
- cuchilla doble

**DADOS TÉCNICOS**

consumo de energia  
tamanho da câmara  
comprimento de corte  
comprimento (com esteira descarga)  
largura  
altura  
peso  
taxa de corte  
- lâmina simples  
- lâmina dupla

	<b>comfort 21</b>	<b>comfort 21+</b>	<b>comfort 25</b>	<b>comfort 25+</b>	<b>comfort 36</b>
kW	4,5	4,5	7,7	7,7	7,7
mm	210x235x760	210x235x1160	250x235x760	250x235x1160	360x235x760
mm	0,5-500	0,5-500	0,5-500	0,5-500	0,5-500
mm	1950 (3010)	2700 (3410)	1950 (3010)	2725 (3410)	1950 (3010)
mm	830	830	930	930	1170
mm	1240	1240	1340	1340	1385
kg	290	330	380	430	470
1/min	220	220	220	220	220
1/min	440	440	440	440	-

- 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 /**

consumo de energía  
tamaño de la cámara  
longitud de corte  
longitud (con cinta transportadora)  
anchura  
altura  
peso  
velocidad de corte  
- cuchilla simple  
- cuchilla doble

**DADOS TÉCNICOS**

consumo de energía  
tamanho da câmara  
comprimento de corte  
comprimento (com esteira descarga)  
largura  
altura  
peso  
taxa de corte  
- lâmina simples  
- lâmina dupla

kW  
mm  
mm  
mm  
mm  
mm  
kg  
  
1/min  
1/min

**capacity 25**

7,7  
250x235x760  
0,5-500  
1950 (3010)  
930  
1340  
380  
  
120-300  
240-600

**capacity 25+**

7,7  
250x235x1160  
0,5-500  
2725 (3410)  
930  
1340  
430  
  
120-300  
240-600

**capacity 36**

7,7  
360x235x760  
0,5-500  
1950 (3010)  
1170  
1385  
470  
  
120-300  
-

## 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 ótima fixação do produto durante o processo de corte (linha SlicR 28)



## DATOS TÉCNICOS /

consumo de energía  
sección transversal max producto (axa)  
longitud máx del producto  
longitud  
anchura  
altura  
peso  
velocidad de corte cuchilla simple  
sistema de garra automática

## DADOS TÉCNICOS

consumo de energia  
seção transversal max produto (lxa)  
comprimento max do produto  
comprimento  
largura  
altura  
peso  
taxa de corte lâmina simples  
sistema de pinça automática

	line 25	line 36	line 28
kW	8,5	9,4	9,5
mm	250x180	360x180	280x180
mm	∞	∞	∞
mm	3600	3600	3725
mm	1050	1230	1077
mm	1650	1650	1765
kg	720	900	1050
1/min	60-500	60-500	20-600
			X