



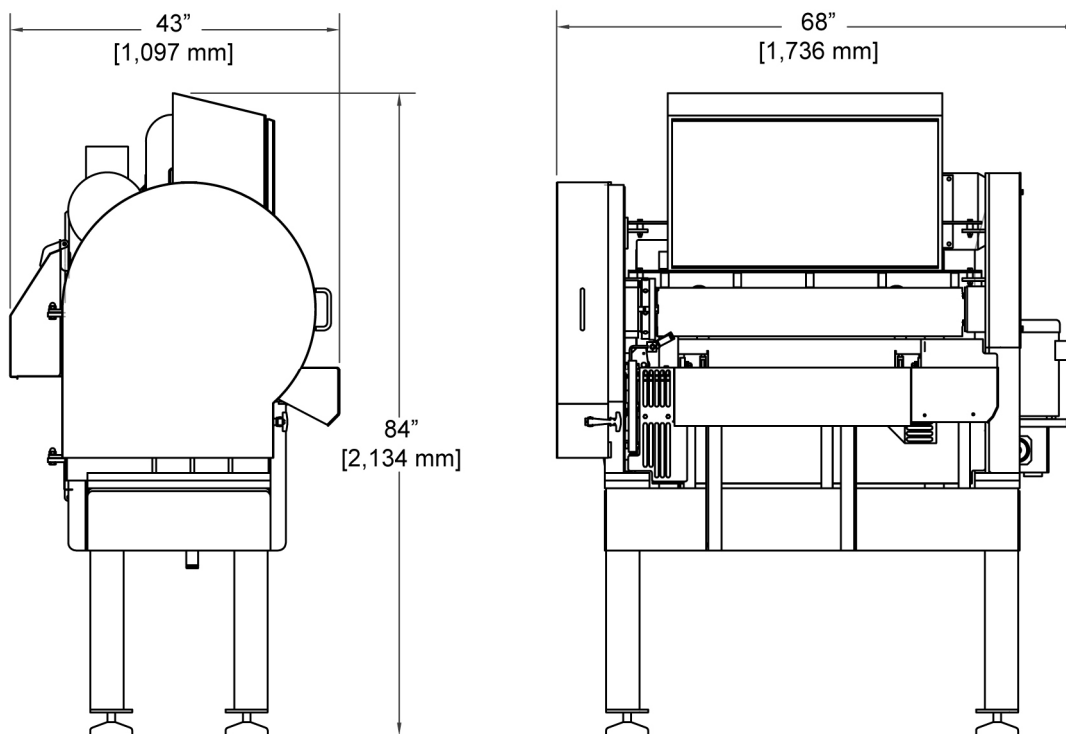
FATIADOR NO FORMATO DE GARRA TRASEIRA/PEGADOR

- Modelos de fatiadores duráveis, de baixa manutenção para bacon, pepperoni, carnes de músculo inteiro e vários outros produtos.
- Espessura das fatias varia de .015" to .250" (0,4 mm a 6,4 mm).
- Lâminas com velocidade variável de até 1500 rpm.
- Cilindro de alimentação classifica precisamente o produto para a lâmina fatiadora curvada.
- Prateleira, pegador e módulo de controle pneumaticamente equipados para uma operação limpa.
- Recurso de segurança da caixa de lâminas que previne a sua abertura até que as lâminas estejam paradas.
- Controles PanelView com interface fácil de usar.
- Aceito pelo USDA e aprovado pela CE. Fabricado em conformidade com os princípios sanitários AMI para o design de equipamento.

PrimeSlice™
COZZINI/ANCO SLICING TECHNOLOGIES

FATIADOR NO FORMATO DE GARRA TRASEIRA/PEGADOR

A Cozzini/Ancò - Tecnologias de Fatiamento introduz sua linha de fatiadores multiuso para fatiar de maneira precisa e rápida bacon, pepperoni, carnes de músculo inteiro, cortes de carne em forma e muito mais. Com espessura das fatias variando de 0,15" a 2,5" (0,4 mm a 6,4 mm). A lâmina de fatiamento curvada é controlada por um cilindro central, acionada por um motor e uma correia de distribuição. Um segundo motor controla o cilindro de alimentação com um trilho linear horizontal.



Modelo	Dimensão do Orifício	Comprimento Máximo do Produto	Motores		Amperagem de Serviço	Pressão Pneumática de Operação
			Cilindro de Alimentação	Lâmina de Fatiamento		
CA827	5" (7,6 cm) x 10" (30,4 cm) de largura [127 x 254 mm]	30" [762 mm]	1,5 hp [1,1 kW]	5 hp [4 kW]	30 A 220 VAC/ 3 PH	75 psi [5 bar]
				Opcional 7,5 hp [5,6 kW]	Opcional 15 A 460 VAC/ 3 PH	

10/09 POR