

HAVANTEC

FOOD EQUIPMENT



Havantec Guillotine, type GM-400



Deze machine snijdt standaard diepgevroren blokken vlees in kleinere stukken, ongeveer vuist grootte. Het eindproduct is ideaal voor gebruik in gehaktmolen of schotel cutter. Het is een machine die schoon gesneden product produceert en geen residuen van vlees achterlaat. Het systeem bestaat uit een 3 messenplaten en biedt de mogelijkheid om het blok vlees te laden met behulp van een platform. Zowel de messen en het platform zijn hydraulisch bediend. De Guillotine wordt bestuurd door een bedieningspaneel aan de linkerkant van de machine. De opwaartse en neerwaartse beweging van het platform en de messen zijn samen met de noodstop gemakkelijk te gebruiken.



Technische gegevens

3x400V/50Hz/2.2 kW	Elektrisch
800 - 900 kg/hr	Capaciteit
-15 C to -18 C	Temperatuur
218 x 74 x 170 cm	Afmetingen

MASSOO bvba
Sint-Jorisstraat 90a
8730 Beernem, België
0032 472 320 121
www.massoo.be