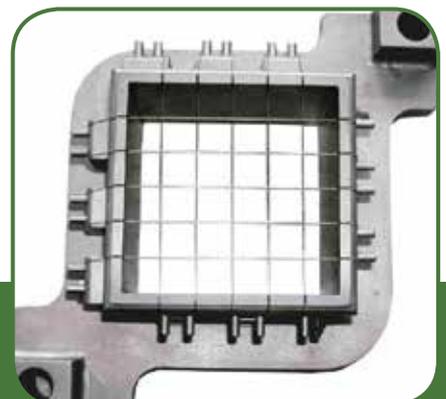


MS 90

Cubettatrice / Dicer

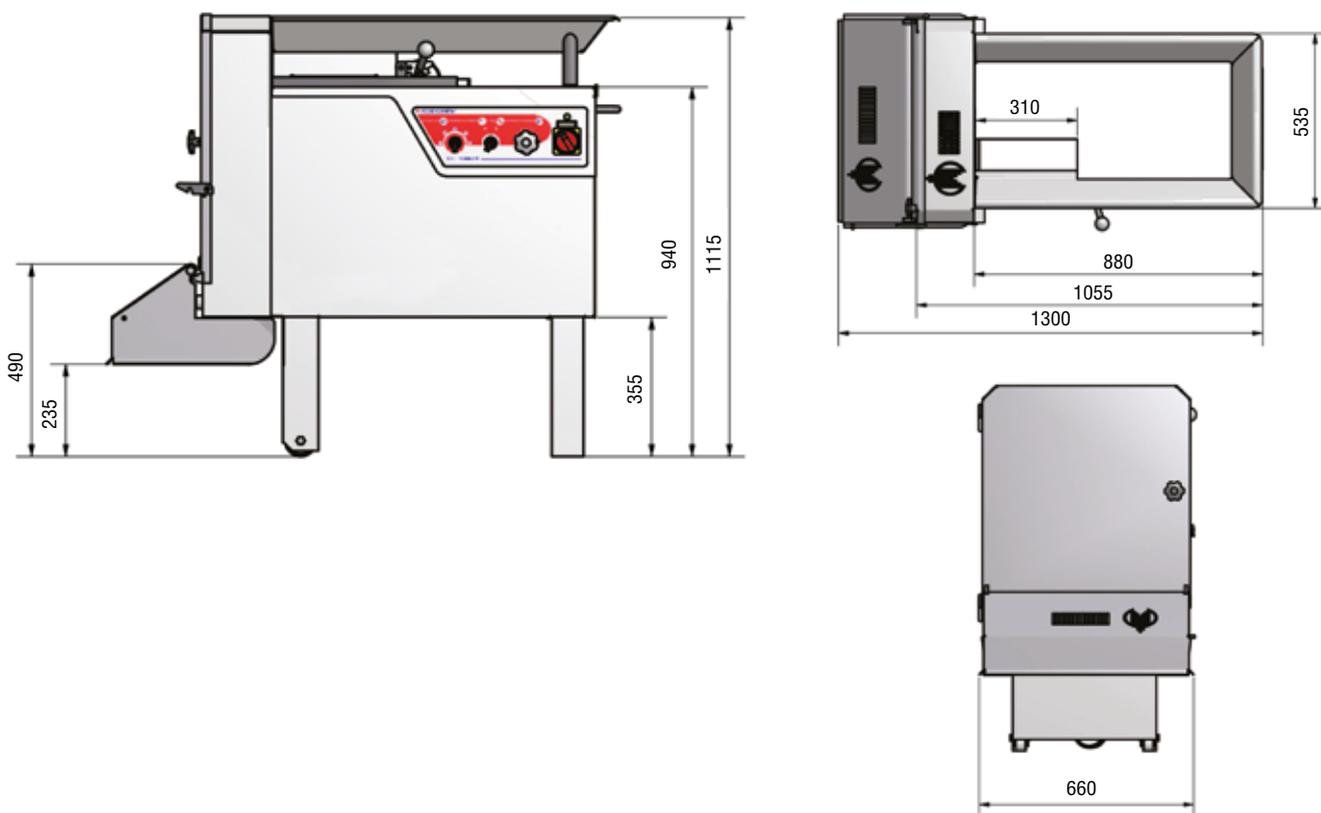


DOTAZIONI DI SERIE

- Fissaggio griglie di taglio velocissimo e stabile
- Tempi di attesa ridotti grazie alla camera di precarico
- Pannello comandi semplice, segnalando la prontezza del carico
- Alimentazione continua o intermittente selezionando il funzionamento della singola lama
- Regolazione automatica della lama dopo ogni ciclo di taglio
- 1 gruppo taglio formaggi min. 5x5mm
- Gruppi taglio carne, salumi, pesce, verdura e frutta disponibili fra: 4x4, 5x5, 6x6, 7x7, 8x8, 10x10, 13x13, 15x15, 18x18, 22x22, 30x30, 45x45mm
- Temperatura minima di taglio -3°
- Smontabile per lavaggio senza ausilio di chiavi

STANDARD EQUIPMENT

- *Ergonomic single-handed operation with lengthwise chamber opening*
- *Time saving, double chamber system assures loading and dicing together*
- *Visual signal for loading readiness*
- *Automatic positioning of the slice-cut knife after each cutting cycle*
- *Cheese cutting grid stands for a min. 5x5mm*
- *Extra durable cutting grids to cope with hardest workload as standard feature, at your choice: 4x4, 5x5, 6x6, 7x7, 8x8, 10x10, 13x13, 15x15, 18x18, 22x22, 30x30, 45x45 mm*
- *Processing temperature up to -3°C*
- *Minimum set up time to change grid sets, no tools required*



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

Carico massimo	<i>Throughput</i>	Max. 950 kg/h
Capacità di taglio	<i>Chamber size</i>	90 x 90 x 310
Alta produttività	<i>Hight output</i>	Fino a 560 pezzi/min.
Sezione taglio ottenibile	<i>Chamber size</i>	Min. 4x4 mm
Lunghezza taglio regolabile	<i>Cutting length</i>	0-45 mm
Produzione ora - kg	<i>Throughput</i>	950
Motore kw	<i>Motor power</i>	2,6
Comandi bassa tensione	<i>Low tension devices</i>	Si
Protezione acqua	<i>Waterproof</i>	Ip65
Peso	<i>Weight</i>	260 kg