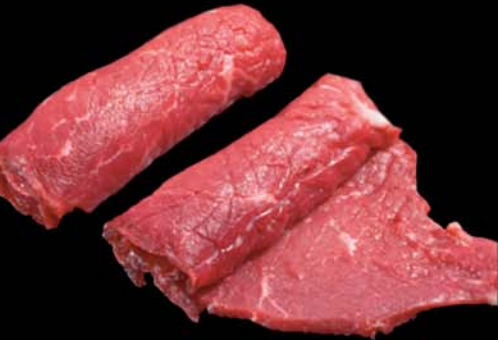


# SLICR®

classic • comfort • capacity • line típusok



## FOODLOGISTIK SLICR®



A **SLICR®** friss, hűtött vagy fagyasztott termékek, csontos vagy csont nélküli áruk ugyanakkora méretre történő vágásához és precíz adagolásához.

*If fresh, chilled or tempered frozen products - the **SLICR®** cut boneless and bone-in products in **even slices** - **precise portioning** is guaranteed*

A **vágókés** általi vágások egyenes, tiszta vágófelületet biztosítanak, illetve a hús szeleteket szinte szilánkmentesen vágja el.

*The **pulling cut of the slice-cut knife** assures plain and clean cutting surfaces and cut chops almost splinter-proof*

**Minimális tisztítási erőfeszítés** - a **SLICR®** gép tisztítását problémamentesen, néhány lépésben elvégezheti.

***Marginal sanitizing expenses** for best hygienic conditions - the **SLICR®** are smoothly to clean by carry out few actions only*

A **SLICR®** készülék a Foodlogistik cégtől az Önök egyedi igényeihez szabott - hús szeletekhez, sertés húsokhoz, sült marhahúsokhoz, sertéshús hasához, füstölt húsokhoz, sajtokhoz és kolbászokhoz. *The **SLICR®** from Foodlogistik - tailored to your particular needs ... chops, pork neck, escalope, beef olive, Roastbeef, pork belly, smoked pork, fish, cheese and sausages*

**Feldolgozási hőmérséklet -4°C-ig minden termékénél**  
*Processing temperature up to -4°C*

A **klasszikusan struktúrált kamrafelület** gondoskodik a vágandó termékek optimális szállításáért.  
***Classic structured metal surface** cares for optimum transport of the meat*



Az előpréselés választhatóan lehet folyamatos a vágás közbeni nagy teljesítmény eléréséhez egy dupplakés segítségével, vagy lehet ciklikus a kiváló minőségért egy egyszerű kés használatával.

***Feed motion** at choice **continuous** for high volume cutting with double blade or **intermittent** cutting with single cut knife achieving precise slices*

Stabil PET- vagy rozsdamentes acél fedlapok (választható).

*Solid PET or stainless steel covers (on request)*

Természetesen minden **SLICR®** berendezésünk megfelel a legújabb EU-higiéniai- és biztonsági előírásoknak. *Of course all **SLICR®** comply to latest EC sanitation rules and safety regulations*

A **SLICR®** alkalmas kézműves műhelyekben, nagy konyhákban, szupermarketekben, bevásárlóközpontokban és ipari vállalatokban történő üzemeltetésre.

*The **SLICR®** from Foodlogistik - for the Butcher Shops, Caterer, Supermarkets, Hypermarkets, Industrial plants and high performance factories*



- **Folyamatos gyártási folyamat** - nincs várakozási idő a fogó visszahúzása és a vágókamra kinyílása során.
- **Lehengerlő teljesítmény** - 1 óra alatti átengedő képesség 4 tonnáig.
- **Páratlan vágási sebesség** - akár 500 szelet percenként a ciklikus üzemmódban.
- **Tökéletes kezelhetőség** - teljesen automatikus betöltés a vágási folyamat közben.
- **Optimális termék adaptáció** - a kés sebessége egyedileg 60 és 500 szelet/perc között állítható be.
- **Magas sebességű egyetlen vágás funkció** - a szeletek részben történő tárolása a további termelési folyamatokhoz (pl.: fagyasztás).
- **Magas szeletelési pontosság és minőség** - szeletek vastagsága 0,5 mm-től a végtelenig.
- **Kiváló higiénia** - könnyű és gyors tisztítás.
- **Az optikai érzékelőkkel történő termék felismerés** lehetővé teszi a termékek szakaszokban történő felosztását.
- **continuous production flow** eliminates idle capacity costs – no loss of time by retraction of the gripper or manual flap opening
- **enormous hourly throughput** of up to 4 tonnes
- **unrivalled cutting speed** – machine cuts 500 slices per minute in single blade operation
- **perfect handling** - fully-automatic charging during the cutting process
- **optimum adaptation of blade speed** to the product – individual adjustable from 60-500 slices per minute
- **high speed** single cut function – for gapping and singling of slices for the further processing (i.e. Shock freezing)
- **high cutting accuracy** and quality - slice thickness from 0,5mm to ∞
- **clean solution** – exemplary hygiene and easy cleaning
- **product detection** via optical sensors allows dividing of products in sections



## MŰSZAKI ADATOK / TECHNICAL DATA

Csatlakoztatott terhelés

Max. termék keresztmetszet (BxH)

Max. termék hosszúság

Hosszúság × szélesség × magasság

Súly

Vágási teljesítmény

connected load

max. product cross section (wxh)

max. product length

length x width x height

weight

cutting rate

kW

mm

mm

mm

kg

szeletek percenként  
slices per minute

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

# classic



- **Magas átmenő teljesítmény** - 400 darab szeletig percnként
- **Pontos vágási hosszúság szabályozás** – fokozatmentesen állítható 32 mm-ig
- **Kezelőbarát üzemeltetés** az egyszerű kezelő gomboknak köszönhetően
- Vizuális **zavar kimutatás** az egyszerű hibafelismerésnek köszönhetően
- **Időtakarékos visszatérési idő határ** - automatikus
- A levágott szeletek elszállítása egy **kihordó szalag** segítségével (választható)
- Az **üzemmód** választhatóan lehet **folyamatos**, melynél dupplakés segítségével történik a vágási folyamat, és lehet **ciklikus**, melynél egy egyszerű kés használatával történik a vágás
- **Állítható fogó** - minden terméket megfelelően rögzítve tart, az optimális vágási eredményért
- **A gép görgőkön áll** - problémamentes átalakítás a termelés közben lehetséges
- **large volume cutting** - up to 400 slices per minute
- **precise slice thickness control** - infinitely adjustable from 1 to 32 mm
- **user friendly operation** via single control keys
- **visual failure signal** for **simple error detection**
- **time saving** automatic return limiter
- **product discharge** of slices via **conveyor belt** (optional)
- **operation mode** at choice **continuous** for high volume cutting with double blade or **intermittent** cutting with single blade achieving precise slices
- **adjustable gripper** - keeps all products right firm in position for **best slicing quality**
- **machine moveable** on rolls



## MŰSZAKI ADATOK / TECHNICAL DATA

			classic 21	classic 21+	classic 25	classic 25+	classic 36
Csatlakoztatott terhelés	connected load	kW	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
Kamraméret	chamber size	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Vágási hossz	cutting length	mm	1-32	1-32	1-32	1-32	1-32
Hosszúság/Szélesség/ Magasság	length/width/height	mm	1860 (3010*)x 800x1340	2410 (3310*)x 800x1340	1920 (3050*)x 925x1385	2570 (3450*)x 925x1385	1960 (2550*)x 1250x1460
Súly	weight	kg	240	260	320	360	400
Vágóteljesítmény	cutting rate	Szeletek percnként	200/400	200/400	200/400	200/400	200
Egyszerű-/duplaélű kés	single/double blade	percnként slices per minute					

\*kihordó szalaggal / with discharge conveyor belt

- **Rugalmasság határok nélkül** - a szeletek vastagsága változtatható 1 mm-től akár a teljes kamra hosszig, ez különösen a különböző termékek esetén fontos
- **Időmegtakarítás és magas vágási pontosság** az integrált, optikai érzékelő rendszernek köszönhetően
- **Optimális termékhozam elérése:**
  - Automatikus **maradék szelet felosztás**, minimálisra csökkenti a vágási maradékot
  - **Vágási szekció programozás** - a szekciókra történő felosztás a termékek legjobb módon történő hasznosítását és az alacsony veszteséggel járó szeletelést teszi lehetővé, mert különböző vágási vastagságokat programozhat be egy vágási ciklusban
  - A **vágási folyamat azonnal indítása**, hogy magas minőségű szeleteket érjünk el a kezdetektől - az integrált kezdő és kereső irányításnak köszönhetően
- **Felhasználóbarát kezelés:**
  - **Display** a könnyű adatbevitelért, mint a szeletek vastagsága, mennyisége és a szállószalag megállási ideje
  - **60 program** a ciklikus és folyamatos vágási üzemmódokhoz
- **Unlimited versatility** - slice thickness can be chosen infinitely variable from 1 mm to chamber length, for variety of products cutting
- **Time saving and cutting accuracy** through the integrated optical sensor system
- **Optimum gain** due to:
  - automatic **distribution of the remaining slice** reduces leftover to minimum
  - **Cutting section programming** – dividing in sections allows **best utilization of product and low wastage**, since different slicing thicknesses can be programmed for one cutting cycle
  - **immediate starting of cutting process** to achieve high quality slices from the beginning – through integrated start and search control
- **User-optimised handling:**
  - **display** for setting of slice thickness, number of slices and run off time of conveyor belt
  - 60 programs for continuous or intermittent operation



## MŰSZAKI ADATOK / TECHNICAL DATA

			comfort 21	comfort 21+	comfort 25	comfort 25+	comfort 36
Csatlakoztatott terhelés	connected load	kW	2,7	2,7	3,5	3,5	4,5
Kamra méret	chamber size	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Vágási hossz	cutting length	mm	1-700	1-1000	1-700	1-1000	1-700
Hosszúság/Szélesség/ Magasság	length/width/height	mm	1860 (3010*)x 800x1340	2410 (3310*)x 800x1340	1920 (3050*)x 925x1385	2570 (3450*)x 925x1385	1960 (2550*)x 1250x1460
Súly	weight	kg	240	260	320	360	400
Vágási teljesítmény	cutting rate	Szeletek	200/400	200/400	200/400	200/400	200
Egyszerű-/Duplakés	single/double blade	percenként slices per minute					

\*kihordó szalaggal / with discharge conveyor belt

- **Kitűnő vágási teljesítmény** - 600 szeletig percenként
- **Kényelmes kezelhetőség**
  - nagy **LCD-kijelző** az egyszerű adatbevitelért és a vágási folyamat felügyeletéért
  - **75 program** a ciklikus és folyamatos vágási üzemmódokhoz - azonnal visszakereshető - különböző alkalmazási lehetőségeket garántál
- **Termékszállítás** minden alkalmazásra:
  - A **szeletek csoportokban történő** rendezése
  - A szeletek száma és a csoportok közti távolság beállítható
  - A szeletek **zsindelyes tárolása** - A lerakódó szalag sebességének automatikus irányítása
- **Szabályozható a kések sebessége** - tökéletes minőség a pengék sebességének rugalmas kiegyenlítésével a vágandó termékénél
- **Magasabb pontossági arány** a vékonyabb szeleteknél - a vágási szélesség 0,5 mm-től a kamra hosszágáig beállítható
- **Automatikus csappantyús nyílás és pneumatikus kar a maradék termék kitolásához** (külön rendelhető)
- **huge volume cutting** - up to 600 slices per minute
- **comfortable operation:**
  - large **LCD-display** for easiest program setting and complete overview about all cutting process data
  - **75 programs** selectable for intermittent or continuous cutting – best choice for doing wide range of cutting applications
- **product discharge** for selected further processing:
  - **stacking of slices in groups** – the number of slices and gap between groups can be programmed
  - **stacking of finely shingled slices**
  - **automatic control of discharge conveyor belt speed**
- **variable knife speed** – perfect quality through flexible adaptation of knife speed to the product being cut
- **high cutting accuracy** at slicing wafer-thin - cutting from 0,5 mm thickness up to chamber length
- **automatic flap opener and pneumatic gripper** for ejecting of residue piece optional available



## MŰSZAKI ADATOK / TECHNICAL DATA

			capacity 25	capacity 25+	capacity 36
Csatlakoztatott terhelés	connected load	kW	5,8	5,8	7,2
Kamraméret	chamber size	mm	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Vágási hossz	cutting length	mm	1-700	1-1000	1-700
Hosszúság /Szélesség/ Magasság	length/width/height	mm	1960 (3065*)x 925x1420	2570 (3465*)x 925x1420	1960 (2550*)x 1250x1460
Súly	weight	kg	350	400	420
Vágási teljesítmény	cutting rate	Szeletek	300/600	300/600	300
Egyszerű- /Dupplakés	single/double blade	percenként slices per minute			

\*kihordó szalaggal / with discharge conveyor belt