

PCE 65 TM

Compacta. Economia de espaço. Poderosa.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



A máquina de mesa - Ideal para talhos, supermercados e cantinas.

Uma adição bem-vinda à mesa. Com a PCE 65 TM, respondemos às solicitações dos clientes e **desenvolvemos uma máquina de mesa prática e compacta**, que oferece toda a potência de uma das grandes máquinas de fatiar costeletas.

A PCE 65 TM fatia facilmente produtos com osso, como carne, costeletas, pescoços ou **produtos sem osso**, como barriga de porco, rocamboles, assados, salsichas, carnes frias e, opcionalmente, queijo e pão.



LIMPEZA
FÁCIL



POUPANÇA
DE ENERGIA



MANUSEAMENTO
SEM FERRAMENTAS



CORTE
SILENCIOSO



OPERAÇÃO
INTUITIVA

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Comprimento máximo de entrada (mm)	650
Secção transversal (LxA) (mm)	180 x 170
Dimensões (LxPxA) (mm)	1620/960 x 690 x 700
Conexão 3Ph + PE	2,7 kW / 400 V / 50Hz
Peso (kg)	200
Cap. de corte lâmina única (fatia/min.)	180
Comprimento de corte (mm)	1 - 32
Sistema de arranque	sim
Limitador de retorno	sim

PCE 65 TM

Compacta. Economia de espaço. Poderosa.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

Operação simples e descomplicada

- Imediatamente utilizável sem necessidade de grande aprendizagem
- Fácil de operar graças aos símbolos claros nos botões
- Alto nível de segurança
- Com dispositivo inicial

Corte os seus produtos de forma rápida, precisa e fiável

- Até 180 fatias/minuto
- Alta precisão de corte da lâmina devido aos micro dentes MHS
- Forte impulso, também para produtos com osso
- Avanço exato devido à superfície que reduz o atrito
- Ciclos mais curtos graças ao limitador de retorno automático

• Limpeza fácil e rápida

- Boa acessibilidade aos componentes individuais
- Fácil de limpar sem ferramentas em apenas alguns passos



PCE 65 TM

Compacta. Economia de espaço. Poderosa.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



Opções adicionais para satisfazer as suas necessidades

- Mesa móvel com compartimento de arrumação disponível (opcional)
- Lado de saída amovível para fácil limpeza e arrumação com economia de espaço (opcional)



Múltiplas Opções de corte

- Fatia produtos de carne frescos, sem osso , com osso e congelados a -4°C, em fatias uniformes
- Fatiar produtos cozidos e salsichas
- Espessura de corte possível de 1 a 32 mm
- Lâminas disponíveis para aplicações adicionais, como pão ou queijo