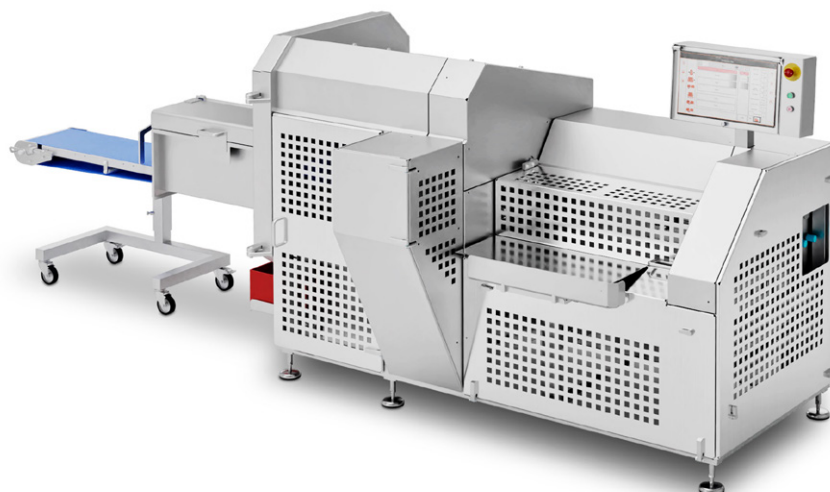


FS 800

Precisa. Econômica. Flexível.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



O cortador inteligente - ideal para a indústria da carne, cantinas e fornecedores de catering.

Com a nova geração do FS 800, está na vanguarda da tecnologia. Sofisticadamente concebida para uma utilização diária intensa, consegue resultados de corte precisos. O ecrã tátil intuitivo integrado oferece uma maior facilidade na sua utilização.

A FS 800 fatia facilmente produtos com osso, como carne, costeletas, cachaço ou **produtos sem osso**, como bacon, bifes, rocamboles, salsichas, carnes frias, queijos e peixe. O conceito inovador permite ainda o processamento de **produtos congelados** até aprox. -8°C. O FS 800 é também ideal para **porcionar produtos cozinhados e processados**, como assados, peixe e bolos de carne.



LIMPEZA
FÁCIL



POUPANÇA
DE ENERGIA



MANUSEAMENTO
SEM FERRAMENTAS



CORTE
SILENCIOSO



OPERAÇÃO
INTUITIVA

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Comprimento máximo de entrada (mm)	800
Secção transversal (LxA) (mm)	260 x 160
Dimensões (LxPxAl) (mm)	3300 x 1460 x 1720
Conexão	3 x 400 V + PE + N / 50 - 60 Hz / 11,5 kW
Peso (kg)	1500
Cap. de corte (fatia/min.)	300 (modo de digitalização), 400
Espessura da fatia (mm)	a partir de 0,5
Aptidão	indústria
Sistema de arranque	sim
Limitador de retorno	sim
Distribuição da fatia restante	sim
Secção Programas	sim

FS 800

Precisa. Econômica. Flexível.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

Utilização simples e descomplicada

- Fácil familiarização graças à programação intuitiva
- O ecrã tátil Full-HD facilita a sua utilização
- Guarda até 100 programas
- Alto nível de segurança
- Ligação de rede para manutenção remota
- Atualização e gestão de receitas

Alta precisão no corte mesmo em produtos que contenham osso

- Até 300 fatias/minuto no modo de digitalização
- Até 400 fatias/minuto sem modo de digitalização
- Ejeção automática da peça restante graças à garra pneumática
- Abertura automático da tampa
- Alimentação precisa devido à superfície que reduz o atrito
- Fixação otimizada graças ao suporte lateral ajustável e à garra ajustável
- As balanças integradas garantem resultados de corte precisos

Higiene máxima

- O design minimiza os depósitos de sujidade e simplifica a limpeza
- A estrutura aberta melhora a acessibilidade para uma limpeza rápida e eficaz



FS 800

Precisa. Econômica. Flexível.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



Versátil e flexível

- Até 400 cortes/minuto
- Integração no processo produtivo através do corte em grupos
- Ventilar e separar os produtos em conjunto com o tapete de saída
- Peso ajustável por fatia e embalagem
- Transportador de descarga opcional em vários comprimentos
- Uma grande variedade de produtos podem ser cortados



Múltiplas Opções de corte

- Fatia produtos com osso, tais como: carne, costeletas, cachaço...
- Fatia produtos sem osso, tais como: bacon, bifés, rolinhos, salsichas, carnes frias, queijos, peixe...
- Fatia produtos congelados até aprox. -8° e produtos cozinhados e processados como: assados, peixe, bolos de carne...