

PCE KM

Compacta. Económica. Potente.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

Económica - Ideal para talhos e supermercados.

Operação fácil graças a símbolos claros. A série **PCE KM poupa dinheiro** ao encurtar o período de formação dos seus colaboradores. Saiba mais e deixe-se convencer pelos argumentos persuasivos deste excepcional equipamento.

A PCE KM **fatia facilmente produtos com osso**, como carne, costeletas, cachaço ou **produtos sem osso**, como barriga de porco, rocamboles, assados, salsichas, carnes frias e queijos.



LIMPEZA
FÁCIL



POUPANÇA
DE ENERGIA



MANUSEAMENTO
SEM FERRAMENTAS



CORTE
SILENCIOSO



OPERAÇÃO
INTUITIVA

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	PCE 70-21 KM	PCE 100-21 KM	PCE 70-25 KM	PCE 100-25 KM	PCE 70-30 KM	PCE 70-36 KM
Comprimento máximo de entrada (mm)	760	1160	760	1160	760	760
Secção transversal (LxA) (mm)	210 x 235	210 x 235	250 x 235	250 x 235	300 x 150	360 x 235
Dimensões (LxPxA) (mm)	1950 x 830 x 1240	2700 x 830 x 1240	1950 x 930 x 1340	2725 x 930 x 1340	1950 x 1035 x 1350	1950 x 1170 x 1385
Conexão 3Ph + PE	2,7 kW 400 V / 50 Hz	2,7 kW 400 V / 50 Hz	4,5 kW 400 V / 50 Hz	4,5 kW 400 V / 50 Hz	7,6 kW 400 V / 50 Hz	4,5 kW 400 V / 50 Hz
Peso (kg)	280	320	365	410	400	450
Cap. de corte lâmina única (fatia/min.)	220	220	220	220	220	220
Cap. de corte dupla lâmina (fatia/min.)	440	440	440	440	-	-
Espessura da fatia (mm)	1 - 32	1 - 32	1 - 32	1 - 32	1 - 16	1 - 32
Espessura da fatia opcional (mm)	1 - 50	1 - 50	1 - 50	1 - 50	1 - 50	1 - 50
Sistema de arranque	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Limitador de retorno	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Tapete transportador	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Garra ajustável	opcional	opcional	sim	sim	sim	sim
Sistema de acionamento reforçado	-	-	opcional	opcional	-	-

PCE KM

Compacta. Económica. Potente.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

Utilização simples e descomplicada

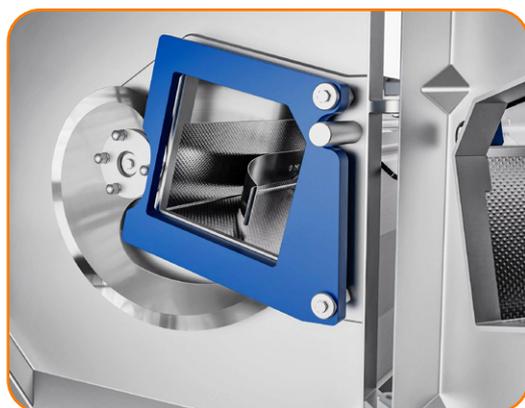
- Fácil de operar graças aos símbolos claros nos botões e botões
- Alto nível de segurança
- Com dispositivo inicial
- Alimentação opcional passo a passo ou contínua para fatias uniformes

Corte os seus produtos de forma rápida, precisa e fiável

- Até 440 fatias/minuto
- Alta precisão de corte da lâmina devido aos micro dentes MHS
- Ciclos mais curtos graças ao limitador de retorno automático
- Avanço exato devido à superfície que reduz o atrito
- Fixação otimizada do produto através de garra ajustável (opcional para PCE 70/100-21 KM)

Limpeza fácil e rápida

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



PCE KM

Compacta. Económica. Potente.

MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH

Perfeitamente adaptado às suas necessidades

- Diferentes versões em comprimento e secção transversal do produto
- Transportador ajustável em altura em diferentes comprimentos, opcionalmente disponível
- Opcionalmente disponível com abas de plástico ou aço inoxidável
- Opcionalmente com acionamento reforçado para produtos bovinos contendo ossos, p. Bifes T-bone (apenas PCE 70/100-25 KM)
- Opcionalmente disponível com tapete subterrâneo para melhor fluxo de produção
- Máquinas sobre rolos (PCE 70/100-21 KM e opcionais para -25, -30, -36)



Múltiplas Opções de corte

- Fatiar os produtos de carne frescos, desossados e com osso, congelados a -4°C, em fatias uniformes
- Fatiar produtos cozinhados, enchidos e queijo
- Espessura de corte de 1 a 32 mm e opcionalmente de 1 a 50 mm possível
- Opcional com lâmina dupla para corte de bifes de borboleta (apenas para PCE 70/100-21 e -25 KM)
- Separação de produtos em conjunto com uma correia transportadora

ACESSÓRIOS (OPCIONAIS)



ABERTURA DE TAMPA

Juntamente com a garra automática, os passos de trabalho são reduzidos ao mínimo. O tampa abre automaticamente após o processo de corte.



LIMPEZA DE ÁGUA

Limpeza das lâminas durante o corte com jatos de água - especialmente para produtos da pesca.



TAPETE TRANSPORTADOR

O tapete transportador com altura ajustável permite que os produtos fatiados sejam ventilados e porcionados. O tapete transportador está disponível em diferentes comprimentos.



GRANDE SELEÇÃO DE LÂMINAS

Para cortar produtos de carne fresca, congelada a -4°C, desossada e com osso em fatias uniformes. Da mesma forma, produtos cozinhados, enchidos e queijos. Lâmina dupla para cortar bifes de borboleta, entre outras coisas.