

FLAKER / GILJOTIN

PRIMEEdge Sweden

**PRIMEDGE SWEDEN'S SORTIMENT AV FLAKER & GILJOTIN
FÖR LIVSMEDELSINDUSTRIN
I SAMARBETE MED LAKIDIS**

FLAKER:

⇒ **FR100**

⇒ **FR300**

GILJOTIN:

⇒ **GN400**

PRIMEEdge Sweden

FLAKER FR100

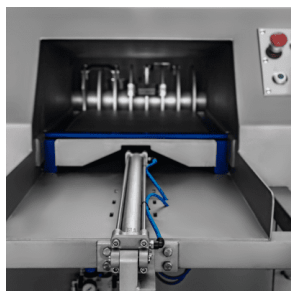


FR100-modellen är en halvautomatisk maskin som använder en specialdesignad rostfri rotor för att skära frysta köttblock till flakes. Matningen av produkten sker genom en speciell inmatningsgliddel, som drar fördel av produktens egen vikt. Den frysta köttskäraren FR100 kan skära med två (2) hastigheter. En stadig och robust maskin helt tillverkad av rostfritt stål; FR100-modellen är elektroniskt styrd och utrustad med alla nödvändiga säkerhetsmoduler.

Motor: 5,5Kw
Kapacitet: 1000-1500kg/h
Kötttemperatur: -15° C till -18° C

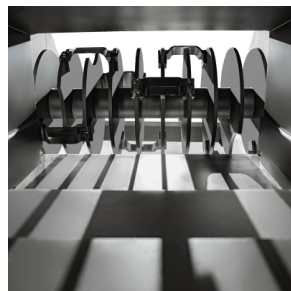


FLAKER FR100



FR300 är en automatisk maskin för att skära frysta köttblock till flakes. Flakern har en speciell höghastighetsrotor i rostfritt stål, som roterar med två hastigheter och skär de frysta köttblocken i tunna bitar. Ett pneumatiskt system för att mata in de frysta köttblocken i maskinen och på detta sätt undviks maskinens omedelbara kontakt operatören. Under drift tillämpas speciella säkerhetssystem. Dessa inkluderar maskinens stopp när locket på rotorn höjs och även när Skänkvagnen som används för uppsamling av köttflingor tas bort under rotorn. I nödfall bromsar maskinen omedelbart mekaniskt och elektriskt med hjälp av ett "DC-bromssystem". Specialdesignade lager absorberar de höga belastningar som produceras under maskinens drift och ett "mjukstartssystem" skyddar motorns drift och förlänger dess livscykel. FR300-maskinen är helt tillverkad av rostfritt stål och den är elektroniskt styrd. Med hjälp av det pneumatiska matningssystemet klarar den höga produktionsnivåer.

Motor: 9,5Kw
Kapacitet: 2 000-2 500kg/h
Kötttemperatur: -15° C till -18° C



GILJOTIN GN400



LAKIDIS GILJOTIN GN400 är idealisk för små korv- och hamburgertillverkningsföretag. Den skär standard frysta köttblock i mindre bitar, ungefär knytnävestorlek. Slutprodukten är idealisk för användning i köttkvarnar eller snabbhackar. Det är en maskin som ger ett rent snitt av produkten och som inte lämnar rester av kött. GN400 Giljotin består av ett 3 knivars huvud och den ger möjlighet att lasta köttblocket som ska skäras med hjälp av en plattform. En pusher håller fast köttblocken så att oregelbundna former också kan skäras. Knivarna drivs hydrauliskt och plattformen är pneumatisk manövrerad.

Operatören är skyddad med följande:

- Om plattformen för att lasta köttblock är nere, börjar knivarna inte röra sig
- Om ett lock på maskinen öppnas, dras knivarna omedelbart uppåt
- Om det inte finns någon 200lits skänkvagn under maskinen fungerar inte detta

Hela konstruktionen är gjord av rostfritt stål.

Motor: 2,2Kw
Kapacitet: 900-1500kg/h
Kött temperatur: -15° C till -18° C



PRIMEEdge Sweden