



# Гильотина для Замороженного Мяса

Мод. GC- 04 | 05 | 07

Для нарезки замороженного мяса, жира и других продуктов на куски или ломти для последующего манипулирования, производства или упаковки. Осуществляет точную, равномерную, нарезку мяса без повреждения, что позволяет получить правильную последующую переработку. Возможность загрузки с помощью подъемника.



## Характеристики

- Система нарезки при помощи ножей высокой точности.
- Непрерывная подача.
- Приведение в действие ножей при помощи редукторного двигателя.
- Щит управления на кнопках.

## Технические Данные

МОДЕЛЬ	GC-04	GC-05	GC-07
Производительность (кг/ч макс.)	4000 - 5000	5000-6000	5000-6000
Размеры без погрузчика (ДхШхВ) (мм.)	1350x750x1550	1500x750x1700	1500x750x1700
Высота отверстия подачи (мм)	1350	1420	1420
Размеры блока мяса для нарезки (ДхШхВ) (мм.)	900x580x350	900x580x350	1000x580x350
Температура резки (°С макс.)	-18	-20	-25
Размеры нарезанных частей (ДхШхВ) (высота блока).	40x75xH	40x60xH	40x60xH
Электрическая мощность (кВт.)	4	5,5	7,5