**Машина для нарезки полосками и мясорыхлитель S121**

**Многофункциональная машина для нарезки полосками и размягчения мяса для промышленного производства**

Ее основными преимуществами является высокая производительность и точность, а также надежность и гибкость в эксплуатации. Стейкер / машина для нарезки полосками гарантирует высокое качество нарезки мяса и колбасы, а также фруктов и овощей для салатов и готовых блюд.
Уникальная концепция привода Emotion® не только обеспечивает эффективную и комфортную эксплуатацию машины, но и делает возможным ее использование в непрерывном производстве при наличии автоматического устройства подачи продукта.

**Область применения**

* Машина S121 предназначена для ежедневной эксплуатации на любом пищевом предприятии.
* Особенно подходит для нарезки сыра, мясных и колбасных изделий в комбинации с автоматическим устройством подачи.

**Основные преимущества**

* Нарезку полосками и размягчение мяса можно выполнять на одной машине
* Энергоэффективность, минимальный уровень шума без нагрева продукта - благодаря технологии Emotion
* Невероятная эргономичность за счет расположения оператора перед машиной, компактная конструкция
* Идеально подходит для нарезки в стандартный лоток 325 x 353 мм
* Может интегрироваться в автоматические линии для производства полуфабрикатов
* Соответствует строгим директивам ЕС по гигиене, альтернативным NSF ANSI 8/2010

Изображение изделия и технические данные могут отличаться и при известных обстоятельствах могут отсутствовать в Вашей стране.

**Точные результаты нарезки**

Оператор может заменять насадки с вариантами ширины полосок от 4 до 20 мм без специального инструмента. Точный результат нарезки обеспечивается за счет двух ножевых валов: Предотвращает зажим или раздавливание продукта.

Машина S121 располагает мощным двигателем с системой внутреннего охлаждения. Это абсолютно гигиеничное решение, поскольку при наличии этой системы специальные отверстия для охлаждения двигателя в корпусе машины не нужны. Исполнение привода Emotion® минимизирует уровень шума при работе.

**Комфортная эксплуатация - главный приоритет**

* Широкая выводящая часть, доступная с трех сторон для визуального контроля укладки продукта
* Идеально удобная конструкция для работы со стандартными лотками
* 2-ные режущие блоки легко вынимаются для очистки, без использования инструментов, большого количества рукояток, или резьбовых соединений
* Гарантированная устойчивость, благодаря большой площади установки
* Защитный кожух из прозрачного пластика, предотвращающий непреднамеренный контакт с острыми частями машины
* Для автоматического режима нарезки продуктов полосками можно установить машины с входящим рольгангом (опция) непосредственно за подающим транспортером. В результате этого Вы получите автоматическую линию для производства полуфабрикатов или продуктов быстрого приготовления

**Опции**

**Насадка для размягчения мяса S011**

Насадка для размягчения мяса S011 имеет острые отшлифованные концы, благодаря чему достигается превосходный результат размягчения мяса. Это самый лучший способ сокращения времени жарки стейков, шницелей и крупных кусков мяса.

**Насадка для размягчения и массирования мяса S012**

Размягчение мяса путем надрезания поверхностей делает результат подготовки продукта еще более эффективным: время доведения до готовности сокращается еще больше. Также благодаря этой насадке можно два куска мяса объединить в один большой кусок.

**Насадка для нарезки полосками S021**

Подходит для приготовления вкусных, свежих и аппетитных салатов с добавлением нарезанных полосками колбасы, мяса и сыра, а также для точной нарезки мяса для гироса, овощей, огурцов, грибов, фруктов, репчатого лука и т. д. Два ножевых вала предотвращают раздавливание или зажимание мяса (варианты ширины полосок: 4, 6, 8, 10, 12, 20 мм).

**Шахта для подачи продуктов**

Для интеграции машины в автоматические линии специально была создана шахта для подачи продуктов из нержавеющей стали, с гравитационными роликами. Таким образом, с опциями, подобранными под конкретную производственную ситуацию, модельный ряд S121 подходит под любые задачи и продукты.

**Характеристики**

**Напряжение**

* 200 - 240 В, однофазный переменный ток

**Материал корпуса**

* Нержавеющая сталь
* Пластики, подходящие для работы с продуктами питания

**Место установки (Д x Ш)**

* 345 x 260 мм / 13,6" x 10,2"

**Макс. размеры (Д x Ш x В)**

* 405 x 350 x 456 мм / 15,9" х 13,8" х 18,0"

**Проход для продуктов**

* Длина: 195 мм / 7,7”
* Ширина: 30 мм / 1,8”

**Ножевые насадки**

* ширина полосок от 4 до 20 мм
* функция размягчения и массирования мяса

**Класс защиты**

* IP33