

JAGUAR

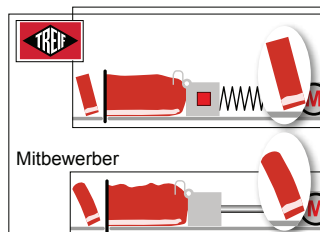
JAGUAR: для профессионального выхода на новые рынки

Резак для нарезки ломтями и порционной нарезки JAGUAR умело комбинирует свою простоту формы с высокой степенью функциональности и безопасностью в обслуживании.

Благодаря высокой производительности и многогранности операций резанья, он используется в мясопереработке, на больших кухнях, в промышленности, в супермаркетах и гипермаркетах.



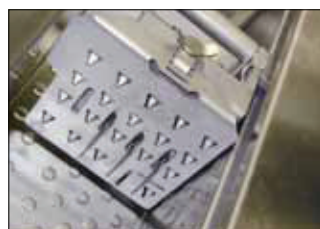
Если посмотреть внутрь ножевого отсека, виден тонкий нож для точнейшего среза.



Четкий рисунок на срезе и равномерная толщина ломтиков: благодаря DVS (динамичная система подачи), серийное производство, можно, несмотря на непрерывную подачу продукта, резать в тактовом режиме. Без системы DVS могут появляться клиновидные ломтики.



Исключительная простота управления при помощи четких символов и графиков.



Параллельные ломтики и наивысший выход готового продукта, возможны, благодаря совершенному захвату продукта, также и для продуктов с костями.



Нарезка отбивных на ребрышках - это „детская забава“ для мощного резака JAGUAR.



Ромштекс - один из множества продуктов, которые можно перерабатывать универсальным резаком для порционной нарезки.



Свиная грудинка относится к „стандартному репертуару“ установка.



До 180 ломтей/мин выдает JAGUAR. В зависимости от Ваших продуктов, Вы можете выбирать варианты с длиной вкладываемого продукта 700 или 1100 мм.

JAGUAR и его возможности

Он позволяет нарезать не только продукты с костями, но и продукты без костей. Нарезка продуктов производится в охлажденном или замороженном до -4 °С состоянии.

Технические характеристики:	JAGUAR 700	JAGUAR 1100
Длина отрезки (мм)	0,5–30	0,5–30
Макс. число нарезок/мин.	180	180
Сечение вкладывания Ш x В (мм)	200 x 190	200 x 190
Макс. длина вкладки(мм)	700	1.100
Габаритные размеры корпуса (мм)		
Длина / ширина / высота (мм)	1.910 / 790 / 1.300	2.580 / 790 / 1.300
Потребляемая мощность (кВт)	2,6	2,6
Области применения	до -4 °С	до -4 °С
Вес (кг)	204	221
Принадлежности для конкретных продуктов	опционально	опционально



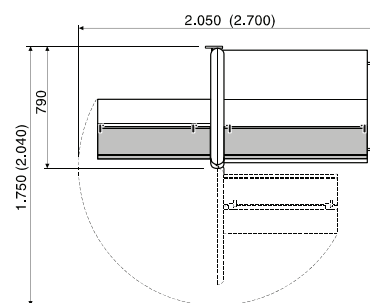
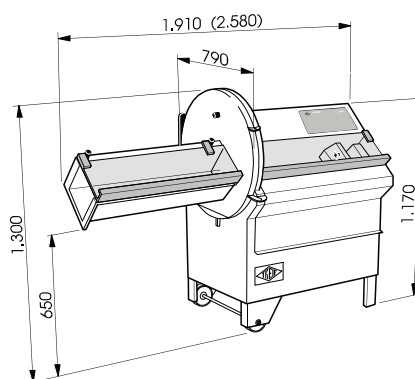
Многозубый захват позволяет наилучшим образом фиксировать продукт при работе с продуктами без костей (опционально)



Сталь с выпуклостями: между выпуклостями получается воздушная прослойка, по которой продукт подается к ножу и уменьшается трение продукта.



Серповидный нож для различных областей применения приобретает опционально (с гладким или зубчатым лезвием).



Основные достоинства:

- Выход на новые рынки с самым компактным, но невероятно производительным резаком для порционной нарезки от TREIF
- Мощная порционная нарезка продуктов без костей и с костями: до 180 ломтей/мин.
- Производительная и, в то же время, точная порционная нарезка, например, отбивных, стейков, шницелей и многого другого в охлажденном или замороженном до -4 °С состоянии (в зависимости от вида продукта и области применения - также и продуктов более глубокой заморозки)
- Выполнение самых строгих требований гигиены благодаря лабиринтным направляющим
- Высокоточный серповидный нож
- Превосходный держатель для параллельных ломтиков и максимального выхода готового продукта