

PUMA

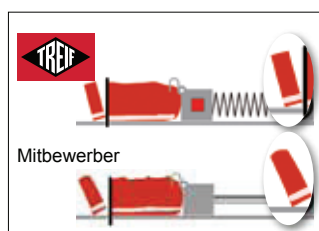
Ваш главный выигрыш с PUMA: время и максимальный выход готового продукта

Там, где сочетаются производительность и точность - там режут с помощью PUMA, а именно, со скоростью до 400 разрезов в минуту (с двойным ножом).

Это относится, например, к отбивным, стейкам, шницелям, свиной грудинке, бекону или мясным булочкам в свежем, охлажденном или замороженном до - 4 °С виде. Гибкая PUMA покрывает многообразие продуктов с наименьше возможным временем подготовки.



PUMA 700 EB



Mitbewerber

Четкий рисунок на срезе и равномерная толщина ломтиков: благодаря DVS (динамичная система подачи), можно, несмотря на непрерывную подачу продукта, резать в тактовом режиме. С системой DVS PUMA оснащается серийно.



Мощность и точность это фирменный знак PUMA



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



Установка нарезает продукты с температурой до -4°C.



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



В зависимости от модели, можно вкладывать продукты с длиной 700 или 1100 мм.



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



Стейк, шницель, ветчина или сыр – PUMA колоссально гибка.

(495) 790-76-06
www.proshop.su

Pro-Shop

Многообразие у PUMA

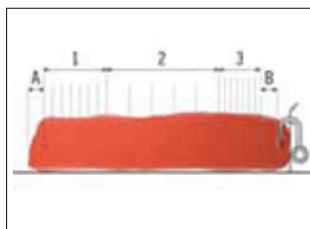
С PUMA можно нарезать продукты с костями и без костей, как напр., бекон, свиная грудка, стейк из затылочной части, отбивные, говяжий стейк, рулет или сырные продукты.

Технические характеристики:

	PUMA F/FB	PUMA E/EB
Длина отрезки (мм)	0,5–70	0,5–250
Макс. число нарезок / мин. (двойной нож)	400	400
Сечение вкладывания	220 x 240	220 x 240
Ш x В (мм)		
Макс. длина вкладки (мм)	700 (1.100)	700 (1.100)
Габаритные размеры корпуса (мм)		
Длина / ширина / высота без ленты (мм)	2.070*/900/1.450	2.070*/900/1.450
Длина / ширина / высота с лентой (мм)	2.870**/900/1.450	2.870**/900/1.450
Потребляемая мощность (кВт)	3,4/3,5	3,4/3,5
Области применения	до -4 °С	до -4 °С
Вес без ленты (кг)	285 (305)	285 (305)
Вес с лентой (кг)	305 (325)	305 (325)
Принадлежности для конкретных продуктов	опционально	опционально



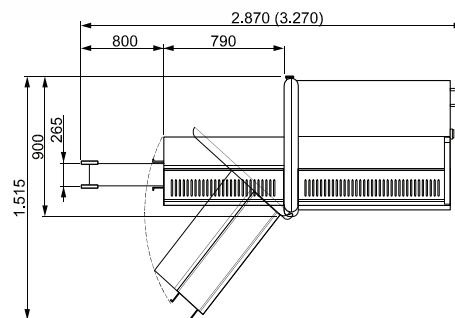
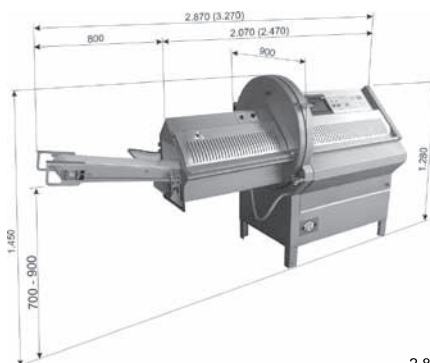
Оптимальная привязка к производственному процессу благодаря формированию пакета.



Модели PUMA E/EB дают возможность разделить нарезаемый продукт на несколько зон, из одного продукта например можно нарезать минутные стейки и куски для жаркого.



Один рабочий шаг можно сэкономить, благодаря пневматическому держателю нарезаемого продукта, который можно заказать опционально. Он, после нарезания, автоматически сбрасывает остаток.



Основные преимущества:

- Высокая производительность и точность даже при работе с продуктами с костями
- Оптимальное использование нарезаемого материала благодаря системе оптимизации остатка(модификации E/EB)
- Повышение выхода продукта благодаря точнейшему серповидному ножу и интеллигентному держателю нарезаемого продукта
- Оптимальное использование нарезаемого материала, например, за счет деления нарезаемого материала на зоны резанья (модификации E/EB)
- Наипростейшая мойка благодаря выполнению самых строгих требований гигиены
- Модификация HS (скоростная) повышает производительность (опция)
- Шасси для удобного и гибкого перемещения установки(опция)

При длине закладки в 1.100 мм:
* плюс 800 мм у PUMA E/F
** плюс 400 мм у PUMA EB/FB