

# Original SR 1 Turbo

Découpage en cubes, en lanières, en portions et en râpes



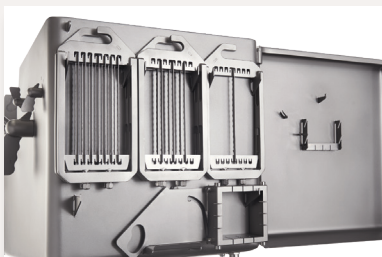
## *C'est le couteau qui compte*

La lame à trancher est particulièrement pauvre en friction, les lames ne frottent pas plus que nécessaire sur ce qui doit être découpé. La section radiale très étirée et l'acier très dur de la lame sont capables de supporter les coups les plus puissants. Même les os et les aliments surgelés sont coupés sans problème.



## *Remplacement de grille en 10 secondes*

Ouvrir la porte - enlever la grille - mettre la grille suivante et c'est reparti avec une nouvelle taille de découpe. Il n'y a pas plus rapide ni plus simple. La manipulation simplifiée beaucoup la tâche du technicien qui peut découper rapidement. Il n'est pas nécessaire de retirer la lame à trancher et toutes les grilles non utilisées ont une place sûre dans le rangement d'outils.



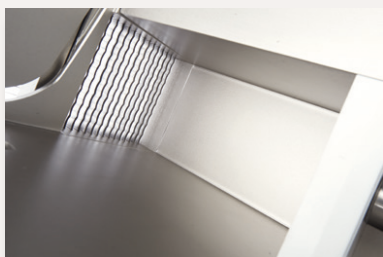
## *Les grilles géniales*

Une grille est composée au maximum de trois éléments qui peuvent former une autre grille en un temps éclair. Ainsi, il est possible d'obtenir jusqu'à 13 dimensions différentes de coupe avec un cadre de grille et sept niveaux de lames. Les grilles sont équipées de roulement à billes ce qui facilite leur manipulation. Les chutes à la fin de la chaîne de découpe sont faciles à collecter.

## ÉQUIPEMENT

*Lames longitudinales ondulées \* Cage diagonale \* Pré - compression latérale  
\* Stabilisateurs des produits à couper \* Rangement d'outils \* Dispositif de pré-compression de sécurité \* Grilles multiplex sur palier de roulement \* Réglage de l'avancement en continu \* Pied central sur roulettes*

*En tant qu'appareil compact, l'Original SR 1 T offre un rendement horaire élevé et les meilleures conditions d'hygiène. Qu'il s'agisse de produits congelés ou sortis de la marmite, l'Original SR 1 T coupe les meilleurs dés possibles ou les plus belles tranches, peu importe la consistance.*



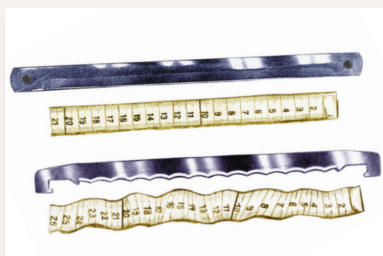
### **Compactage dans la cage**

Avant la découpe, la cage est remplie. Dans la cage, les aliments subissent une pression venue d'en haut et sont ainsi comprimés latéralement. Une fois la cage fermée, une pré-compression pouvant être réglée avec une extrême précision pousse le tampon de compression sur les aliments pour leur donner en douceur la forme d'un bloc à découper. Ainsi, vous obtiendrez des plus beaux dés.



### **Bloqué pour la coupe**

Lorsque les aliments à couper ont une largeur inférieure à celle de l'intérieur de la cage, la meilleure pré-compression ne sert absolument à rien, il est impossible de positionner les aliments à couper de manière stable. Une cage inclinée est là pour résoudre le problème, sa forme en V maintient les aliments de manière stable de deux côtés pour la coupe. Il est ainsi possible de trancher des côtelettes et de faire des portions.



### **Une lame longitudinale ondulée et sophistiquée**

Si l'on étirait la lame ondulée jusqu'à ce qu'elle soit droite, la lame serait deux fois plus longue. Pour cette raison précise, un demi-mouvement du couteau suffit pour obtenir une coupe parfaite. Moins de mouvement signifie moins de friction et moins de friction signifie moins de chaleur et donc une découpe plus nette.

<b>Longueur de la machine</b>	<b>1.000 - 2.100 mm</b>	<b>Puissance connectée</b>	<b>400 V, 2.1 kW, 16 A</b>
<b>Largeur de la machine</b>	<b>710 - 1.400 mm</b>	<b>Rendement</b>	<b>max. 1.500 kg / h</b>
<b>Hauteur de la machine</b>	<b>1.110 mm</b>	<b>Longueur de cage</b>	<b>1 - 32 mm</b>
<b>Poids de la machine</b>	<b>325 kg</b>	<b>Fréquence de coupe</b>	<b>160 par minute</b>
<b>Longueur de coupe</b>	<b>350 mm</b>	<b>Température de coupe</b>	<b>-5 °C - +80 °C</b>
<b>Largeur de passage</b>	<b>100 mm</b>	<b>Taille de grilles</b>	<b>5, 10, 20, 50 / 6, 12, 24, 50 / 8, 16, 33, 50</b>
<b>Hauteur de passage</b>	<b>100 mm</b>		