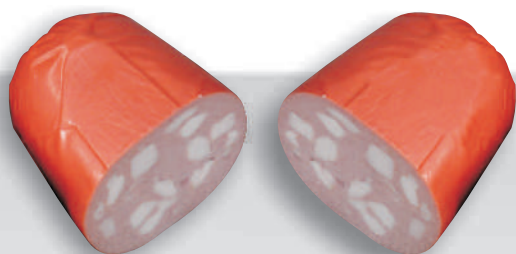


PCM-A1L

SAIMEC

MEAT PROCESSING TECHNOLOGY

DIMEZZATRICE AUTOMATICA PER SALUMI AUTOMATIC MACHINE FOR CUTTING SAUSAGES



Macchina per la sezionatura in tranci di carni fresche, stagionate e prodotti insaccati.

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Nastro trasportatore a "V" per un centraggio sempre preciso del prodotto
- Lama in acciaio inox 420 temprato
- Selezione della lunghezza di taglio tramite display touch-screen
- Funzionamento elettro-pneumatico
- Produzione massima 12 pz./m
- Diametro prodotto[mm]: Min 50 - Max 300



Automatic machine for cutting meat cured or fresh products, before the packing.

- Stainless steel AISI 304 structure
- "Special "V" conveyor belt, for automatic product centring
- Blades of tempered 420 stainless steel
- Selection of cut length by the touch screen pad control
- Electro-pneumatic operation
- Max. output: 12 pcs./m
- Product dia. [mm]: Min. 50 - Max. 300

SAIMEC Srl Via P. Nenni 13/a Felino - Parma - Italy Tel. +39 0521 836425 - Fax +39 0521 836501

www.saimec.it