
 Les trancheurs, automatiques multilame SECTORMATIC, coupent en tranches de la même épaisseur et en un seul coup, toutes types de viandes fraîches, poitrine de dindon, lard maigre, trippe, produits cuits et autre.

Le produit coupé en tranches reste compact, permettant le conditionnement même en un seul morceau préoccupé. Les SECTORMATIC, complets de transporteurs à bande en entrée et en sortie, pour le travail à cycle continu, peuvent être associés à des machines thermo formeuse au à n'importe quel autre système de conditionnement-transport, en réduisant considérablement les coûts de production. L'épaisseur des tranches peut être choisie avec la substitution simple et facile du bloc lames.

Entièrement construits en acier inox Aisi 304, inattaquable par les bactéries, les trancheurs SECTORMATIC sont équipés de systèmes de sécurité qui les rendent. Les points qui entrent en contact avec l'aliment sont facilement inspectables et lavables avec système de lavage (incorporé sur demande) de manière à effectuer une sanification complète de la machine, comme imposé par les normes européennes et américaines. Par conséquent, les trancheurs SECTORMATIC permettent surtout de hautes productions avec économies de personnel en réduisant les coûts de production.


 Die vollautomatischen Multiblatt Schneidemaschinen sind in der Lage, in einem einzigen Schnitt ganze Stücke von Frischfleisch, Bauchspeck, Pansen, Putenbrust, gekochte Produkte u.a. in Scheiben von identischer Dicke zu schneiden, wobei das geschnittene Stück nicht auseinanderfällt und als Ganzes leicht verpackt werden kann. In jegliche Produktionslinie ohne Mehrkosten für Personal einbeziehbar, können die SECTORMATIC-Maschinen, komplett mit Eingangs- und Auslaufförderbändern für den Dauereinsatz ausgestattet, mit Maschinen zur Folienverschweißung oder jedem beliebigen anderen Transportverpackungssystem kombiniert werden, was die Produktionskosten beträchtlich senkt. Die Scheibendicke kann durch einfaches Auswechseln des Messerblocks beliebig eingestellt werden.

Die SECTORMATIC Maschinen sind komplett aus rostfreiem Stahl INOX AISI 304 hergestellt und sind daher keinem Bakterienbefall ausgesetzt.

Ausgestattet mit Unfallverhütungssystemen sind sie sicher und extrem einfach zu bedienen, auch von ungeschultem Personal.

Die Stellen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind leicht zu inspizieren und zu reinigen, wie es für eine komplette Desinfektion der Maschinen von den europäischen und amerikanischen Gesetzen vorgeschrieben ist. Auf Wunsch ist die Ausrüstung mit einer eigenen Reinigungsanlage möglich.

Die vollautomatischen Schneidemaschinen SECTORMATIC erlauben eine hohe Produktivität bei geringem Personaleinsatz und senken so Produktionszeit und Kosten.

 Las fileteadoras automáticas de cuchillas múltiples SECTORMATIC, cortan en filetes de igual espesor y en una sola vez, todos los tipos de carnes frescas sin hueso, hígados, pancetas adobados, pecho de pavo, producto cocido y otro etc. El producto cortado en filetes queda compacto, permitiendo su envasado en un único trozo precortado. Las SECTORMATIC, provista de cintas transportadoras de entrada y salida para producción en cadena, pueden estar seguidas por termoformadoras, y otros sistemas de envasado en continuo, reduciendo considerablemente los costes de producción. El espesor de los filetes puede variar sustituyendo de manera simple y fácil al conjunto de cuchillas.

Sus reducidas dimensiones permiten su aplicación para grandes producciones en poco espacio. Totalmente construidas en acero inox Aisi 304, inatacable por las bacterias, las fileteadoras SECTORMATIC están dotadas de sistemas de protección siendo su manejo seguro. Todas las partes en contacto con el producto son fácilmente inspeccionables y lavables mediante el sistema de limpieza incorporado, según la normativa europea y americana.

En conclusión, las fileteadoras SECTORMATIC ofrecen. Filetes de carne fresca de espesor constante, las posibilidad de envasar la pieza completa precortada, su integración en cadena de envasado y sobretodo, la posibilidad de altas producciones con economías de personal reduciendo los costes de producción.

Dati e disegni modificabili senza preavviso
Technical design and data subject to change without notice
Dimes e disegni tecnici modificabili senza preavviso
Bauausführung und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.
Datos técnicos sujetos a cambio sin aviso



Produzione vendita e assistenza

Via Leonardo Da Vinci, 62 - 23878 VERDERIO SUP. (LC) ITALY
Tel. +39 - (0)39 - 9515456 (4 linee r.a.) - Telefax +39 - (0)39 - 9515461
www.crmmeatmachine.com - crm@crmmeatmachine.com

CRM ART 0108



Sectormatic

**LE AFFETTATRICI AUTOMATICHE
MULTILAMA SECTORMATIC TI OFFRONO:**

RISPARMIO DI MANODOPERA

- Macchine utilizzabili anche da personale non specializzato
- Alta produzione in poco tempo

RIDUZIONE SCARTI

PRESENTAZIONE PRODOTTO

- Tagli costanti ed uniformi
- Minor manipolazione di prodotto, più igiene

SICUREZZA

- Norme europee (Direttiva 98/37/CE e successive modifiche)

IGIENE

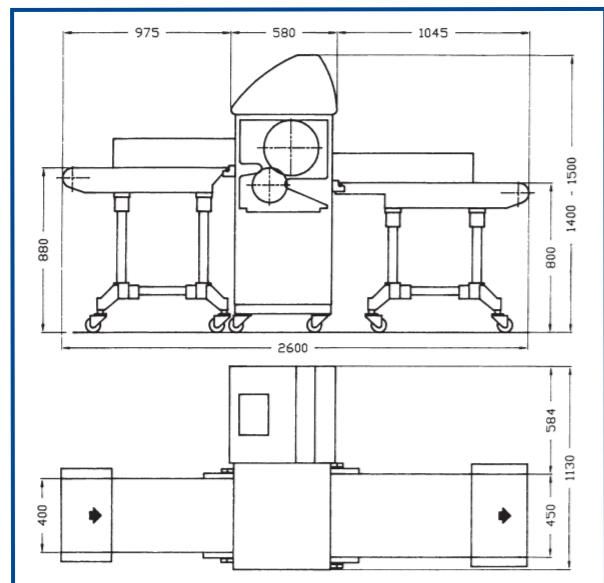
- Completa sanificabilità • Sistema ad ozono che riduce la formazione di nidi batteriologici • Sistemi di lavaggio autonomo
- Smontabilità senza attrezzi

TECNOLOGIA

- Stampo lama estraibile • Impianto elettronico di controllo
- Nuovo design ergonomico

Caratteristiche	250	250 S.L.*	300	300 S.L.*
Spessore di taglio: mm Thickness Épaisseur Schnittstärke Espesor		6±100	6±100	7±100
Ø Lama: mm Circular blade Lame Klinge Cuchilla		250	250	300
Larghezza max prodotto: mm Max product width Max largeur produit Max Produktbreite Anchura max de producto		400	400	400
Altezza max prodotto: mm Max product height Max hauteur produit Max Produkthöhe Altura max de producto		120	120	140
Potenza: kW Power Puissance Leistung Potencia		4	2	5
Peso: kg Weight Poids Gewicht Peso		480	420	560

*S.L. = Senza lavaggio • Without washing system • Sans lavage
Ohne Reinigungssystem • Sin autolimpieza



**SECTORMATIC MULTIBLADE
SLICERS OFFER**

LABOUR SAVING

- Machines can also be used by non-specialist staff • Higher production volume in a short time

REDUCTION OF WASTE

PRODUCT PRESENTATION

- Constant, uniform slices • Less product handling, thus improving hygiene and shelf-life

SAFETY

- European standards (Directives 98/37/CE and successive modifications)

HYGIENE

- Complete hygiene • Ozonization system to reduce formation of bacterial colonies • Self-contained washing system • Can be opened for inspection without tools

TECHNOLOGY

- Removable blade set • Electronic control system • New ergonomic design

**LES TRANCHEUSES AUTOMATIQUES
MULTILAME SECTORMATIC OFFRENT:**

ECONOMIE DE MAIN D'OEUVRE

- Machines utilisable par personnel non spécialisé
- Haute production en peu de temps

REDUCTION DE DÉCHETS

PRÉSENTATION DU PRODUIT

- Coupe constants et uniformes • Moins de manipulation de produit, plus d'hygiène • Meilleure conservation du produit

SÉCURITÉ

- Normes européennes (Directives 98/37/CE et ses modifications successives)

HIGIÈNE

- Sanificabilité complète • Système d'ozonisation réduit la formation de nids bactériologiques • Systèmes de lavage autonome • Démontabilité sans outils

TECNOLOGIE

- Étampe lame amovible • Équipement électronique de contrôle
- Nouveau design ergonomique

**VORTEILE DER MULTIBLATT SECTORMATIC
FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN:**

PERSONALEINSPARUNG

- Bedienung der Maschine auch für nicht ausgebildetes Personal
- Höhe Produktion in kurzer Zeit

REDUZIERUNG DER SCHNITTABFÄLLE

PRODUKTPRÄSENTATION

- Konstant gleichmäßiger Schnitt • Weniger Handkontakte mit dem Produkt, größere Hygiene

SICHERHEIT

- Euronormen (Richtlinie 98/37/CE und folgende Änderungen)

HYGIENE

- Vollständige Desinfektion durch den Einsatz von Ozon, was die Bildung von Bakterienestern reduziert • Eigenes Reinigungssystem
- Kann ohne Werkzeug auseinandergenommen werden

TECNOLOGISCHE ASPEKTE

- Auswechselbarer Schneidscheibenblock • Elektronisches Steuerungssystem • Neues ergonomisches Design

**CORTADORAS AUTOMATICAS
MULTICUCHILLAS SECTORMATIC**

AHORRO DE MANO DE OBRA

- Las máquinas también pueden ser utilizar por personal no especializado • Gran volumen de producción en poco tiempo

REDUCCIÓN DE MERMAS

PRESENTACIÓN PRODUCTO

- Cortes constantes y uniformes • Menor manipulación del producto que mejora la higiene y prolonga la vida del producto

SEGURIDAD

- Normas europeas (Directivas 98/37/CE y sus modificaciones)


HIGIENE

- Higiene completa • Sistema de ozonización que reduce la formación de colonias de bacterias • Sistema autolimpieza • Se puede abrir para su inspección sin necesidad de herramientas

TECNOLOGIA

- Bloque de cuchillas desmontable • Sistema de control electrónico • Nuevo diseño ergonómico




 Le affettatrici automatiche multilama SECTORMATIC tagliano a fette di identico spessore, fesa di tacchino, carne fresca, pancetta, trippa, prodotti cotti ed altro.

Il prodotto affettato rimane compatto, permettendo il confezionamento anche in un solo pezzo pettranciato. Inseribili in qualsiasi linea di produzione, senza costi di personale in più, le SECTORMATIC complete di trasportatori a nastro in entrata ed in uscita, per il lavoro a ciclo continuo, possono essere abbinate a macchine termoformatrici o a qualsiasi altro sistema di confezionamento-transporto, riducendo notevolmente i costi di produzione. Lo spessore delle fette può essere scelto con la semplice e facile sostituzione dello stampo lame.

Interamente costruite in acciaio Inox Aisi 304, inattaccabile dai batteri, le affettatrici SECTORMATIC sono dotate di sistemi antinfortunistici che le rendono sicure e semplici da usare anche da personale non specializzato.

I punti che vengono a contatto con l'alimento sono facilmente ispezionabili e lavabili, in modo da procedere ad una completa sanificazione della macchina, come imposto dalle leggi europee ed americane. Su richiesta si può fornire l'impianto autonomo di lavaggio.

Le affettatrici automatiche SECTORMATIC consentono alta produttività in economia di personale, riducendo tempi e costi di produzione.

 In one single operation the SECTORMATIC automatic multiblade slicers cut slices of identical thickness from fresh meat, turkey breast, bacon, tripe, cooked products and others. The sliced product remains intact and can thus be packaged as a single pre-sliced piece of meat.

The SECTORMATIC, complete with in and outfeed conveyors, can be fitted into any production line, with no extra labour costs, and can be linked up with vacuum-packing machines or any other packaging-transport system, "cutting" production cost considerably. Slice thickness can be set by simply and easily replacing the blade set.

Made entirely of bacteria-proof Aisi 304 stainless steel, SECTORMATIC slicers are also fitted with security systems making them safe and simple to use by non-specialist staff.

All areas in contact with product can be easily inspected and cleaned with the washing system (optionally self-contained) to ensure maximum hygiene, as demanded by European and American laws. SECTORMATIC automatic slicers enable high production volume and save labour by cutting production times and costs.