

WS 150 L



Der Vorschneider mit kontinuierlichem Schnitt

Der WS 150 L ist der Vielweckschneider für extreme Stundenleistungen. Durch den ununterbrochenen Produktfluss und den kontinuierlichen Schnitt ist er der ideale Partner für die Vorzerkleinerung von Fleisch und Speck. Dabei garantiert die schonende Produktbehandlung ohne Druck und Temperaturaufbau höchste Qualität des Endproduktes.

PRODUKTMERKMALE:

- » einteilige Förderschnecke aus Vollkunststoff, gatterunabhängig geführt
- » regelbare Geschwindigkeit für Abschnittmesser und Förderschnecke
- » Touchscreen
- » Produktfenster im Messerkasten
- » einfache und effektive Reinigung
- » einfache Integration in kontinuierlich arbeitenden Produktionslinien
- » 2-teilige Gatter
- » gehärtete Messerleisten und Gatterstege
- » einfache und sichere Gatterfixierung

Technische Daten	WS 150 L
Schnittleistung (abhängig vom Schneidgut)	Max. 10.000 kg/h
Beladedimension B x H x L	150 x 150 x 1.200 mm
Vorschub	1-75 mm
Installierte Leistung	16,0 kW
Gewicht	1.500 kg
L x B x H	2.275 x 1.325 x 2.170 mm
Schneidgatter	6 x 6 mm - 75 x 75 mm

