

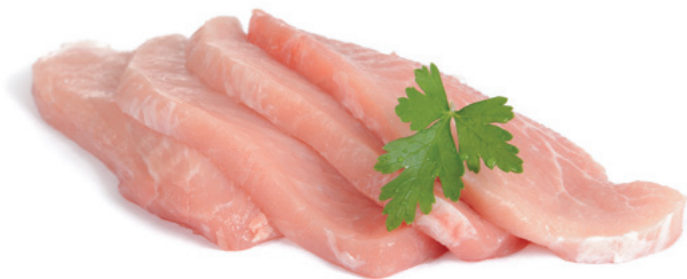
— SCHNITZELPLETTER

De schnitzelpletter wordt gebruikt voor het in continu proces behandelen van voorgesneden stukken vers vlees met behulp van drukrollen.

De stukken vlees worden door de machine opgenomen en geplet. Door de intensieve druk keert het vlees tijdens het braden niet meer in de oorspronkelijke vorm terug. Het vlees verliest tijdens de behandeling geen sap.

De productdikte is naar wens in te stellen.

De schnitzelpletter is in twee bandbreedtes verkrijgbaar, namelijk 250 mm. en 400 mm. De capaciteit is afhankelijk van de productgrootte en de bandbelading.



— TOEPASSING

- Varkensvlees
- Rundvlees
- Kalfsvlees
- Pluimvee

— SCHNITZELPLETTER



— VOORDELEN

- Beheerst pletten van vlees: nauwkeurig instelbaar
- Behoud van goede smaak, geen vochtverlies door het pletten
- Hoge capaciteit
- Verschillende vormen mogelijk
- Verschillende diktes mogelijk door de dikte instelling (traploos regelbaar)
- Hygiënisch design, eenvoudig te reinigen

— EIGENSCHAPPEN

- Geheel vervaardigd uit RVS
- Pletband met geprofileerde deklaag
- Band eenvoudig te wisselen
- Eenvoudig te reinigen
- Beveiligde invoer
- Geen vochtverlies tijdens het pletten
- Traploos instelbare productdikte
- Optioneel met verrijdbaar onderframe

SELO SP

250

400

Bandbreedte (mm.)	250	400
Gewicht (kg.)	205	300
Electrische aansluiting	400 V, 50 Hz, 3 ph	400 V, 50 Hz, 3 ph
Aantal motoren	2	2
Vermogen	2 x 0,15 kW, 0,65 A	2 x 0,37 kW, 1,3 A



FOOD PROCESSING



SELO SOLUTIONS



VERPAKKINGSMACHINES



VLEESVERWERKING



PETFOOD PROCESSING



KUNSTDARMEN

SELO

Asveldweg 11
7556 BR Hengelo

Tel: +31 (0)541 582 000
www.selo.com