

Skinner AMS 533 / AMS 533 TWIN

Eine für Vieles



Technische Daten

AMS 533 AMS 533 TWIN

Motorleistung (kW)	0,75	0,75
Schnittbreite (mm)	533	533
Abmessung (B x H x T in mm)	917 x 977 x 620	917 x 977 x 620
Gewicht (kg)	230	230
Stromanschluss (V/Hz/A)	400/50/16	400/50/16
Druckluftversorgung (bar)	6	6
Luftverbrauch (L/min)	320	320

Optionen AMS 533 / 533 TWIN:

- Produktspezifische Zugwalzen
 - Sicherheitssystem für Bediener
 - Sonderspannung
- weitere auf Anfrage

Skinner AMS 533 / 533 TWIN

Leistungsstarke Entvliesmaschine für große und kleine Teilstücke von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie Pute und Wild. Der Skinner AMS 533 bietet eine ideale Schnittbreite, auch zum Bearbeiten von großen Teilstücken wie der Rinderoberschale.

Noch mehr Flexibilität bietet der Skinner AMS 533 TWIN zum Entvliesen und Entsehnen.

Leistungsstark

- Leistungsstark bei höchster Ausbeute sowie geringer Aufstellfläche
- Ein abgestimmtes Messertuning ergibt höchstmögliche Ausbeute
- Ideale Schnittbreite für das leistungsstarke Entvliesen und Entsehnen großer und kleiner Teilstücke

Sicher

- Klingenschutz in Reinigungsstellung
- Bremsmotor mit Schnellstopp
- Optionales Sicherheitssystem

Effizient

- Höchste Ausbeute
- Produktspezifische Zugwalzen
- Düsenblock-Druckluft-Zugwalzenreinigung, dadurch konstante Entvliesergebnisse
- Smartlock-Messerhalter mit Schnellspannverschluss



Weber Food Technology SE & Co.KG

Günther-Weber-Straße 3 / 35236 Breidenbach / Deutschland

Telefon: +49 6465 918-0 / Fax: +49 6465 918-1100

info@weberweb.com / www.weberweb.com

weber