

KERSLICER KR 1000 / 120



- Pour tranchage et dépose directe sur ligne de production
- Coupe et dépose de chorizo, tranches de jambons, fromage...sur des petites ou grandes pizzas rondes, ovales...
- Jusqu'à 1000 mm de largeur de bande
- Pas d'arrêt de rechargement
- Haute cadence de tranchage en ligne
- Grande Capacité de production
- Dépose automatisée entraînant une forte économie de main d'œuvre et une grande efficacité de vos lignes
- Grande accessibilité entraînant une grande facilité de nettoyage et d'entretien
- Faible coût de maintenance



Z.I. SUD – 14 RUE BECQUEREL – BP 227 – 22602 LOUDEAC CEDEX
Tél : + 33 296 66 88 66 – E-mail : contact@kaufler.com
www.kaufler.com

KERSLICER KR 1000 / 120



- For slicing and depositing directly on the production line
- Cutting and depositing chorizo, slices of ham, cheese, etc. on small or large round or oval pizzas, etc.
- Up to 1000 mm strip width
- No reloading stops
- High slicing output
- Huge production capacity
- Automated depositing means significant labour savings and high line efficiency
- Easy access for cleaning and maintenance
- Low maintenance costs

