 Les trancheurs multilame de la série SECTOR SIMPLEX, en moins de 4 secondes

et en un seul coup, coupent en tranches de la même épaisseur tout un morceau de viande, en éliminant presque entièrement les rebuts. En un minute ils peuvent couper 200 tranches de boeuf, longe de porc désossée, noix, poitrine de dindon, avec une économie de temps et de coûts sensible.

L'épaisseur des tranches peut être choisie de 6 à 50 mm, au moyen de la substitution simple et rapide de l'étampe lames. Dans la version double on a la possibilité d'avoir 2 zones de coupe avec épaisseurs différentes.

Entièrement construits en acier inox Aisi 304, inattaquable par les bactéries, les trancheurs SECTOR SIMPLEX sont équipés de systèmes de sécurité (Directives 98/37/CE et ses modifications successives) qui les rendent sûrs et simples à utiliser même par personnel non spécialisé.

Les points qui entrent en contact avec l'aliment sont facilement inspectables et lavables avec nettoyeur haute pression (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 SECTOR SIMPLEX permettent surtout, de hautes productions avec économies de personnel en réduisant les coûts de production.

 Las fileteadoras automáticas de cuchillas múltiples SECTOR SIMPLEX, cortan en filetes de igual espesor y en una sola vez, todos los tipos de carnes frescas sin hueso, hígados pancetas adobados, etc. El producto cortado en filetes queda compacto, permitiendo su envasado en un único trozo precortado. El espesor de los filetes puede variar entre 6 y 50 mm, sustituyendo de manera simple y fácil el conjunto de cuchillas. En la versión doble se tiene la posibilidad de tener 2 zonas de canto con diferentes espesores.

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 SECTOR SIMPLEX están dotadas de sistemas de protección ( Directivas 98/37/CE y sus modificaciones) siendo su manejo seguro y simple incluso para personal no especializado. Todas las partes en contacto con el producto son fácilmente inspeccionables y lavables mediante hidrolimpiadora alta presión (incorporado sobre pedidos), según la normativa europea y americana.

En conclusión, las fileteadoras SECTOR SIMPLEX ofrecen: filetes de carne fresca de espesor constante, la 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.



**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



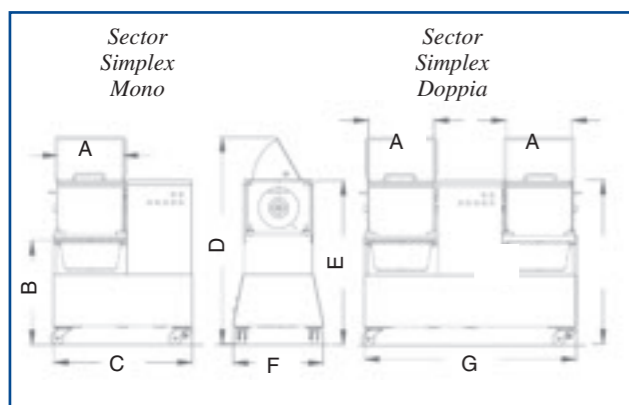
**Sector Simplex Doppia**  
250/400      300/400      300/600



**Sector Simplex**  
250/400    300/400    300/600

Caratteristiche	SECTOR SIMPLEX					
	Mono Mono S.L.*			Doppia Doppia S.L.*		
Spessore di taglio: mm.	250/400	300/400	300/600	250/400	300/400	300/600
Thickness	6:50	6:50	6:50	6:50	6:50	6:50
Epaisseur	6:50	6:50	6:50	6:50	6:50	6:50
Espesor	6:50	6:50	6:50	6:50	6:50	6:50
Ø Lame: mm						
Circular blade	250	300	300	250	300	300
Lame	250	300	300	250	300	300
Cuchilla	250	300	300	250	300	300
Larghezza max prodotto: mm						
Max product width	400	400	600	400	400	600
Max largeur produit	400	400	600	400	400	600
Anchura max de producto	400	400	600	400	400	600
Potenza: kW						
Power	3,41,6*	3,82,2*	3,82,2*	3,41,6*	3,82,2*	3,82,2*
Puissance	3,41,6*	3,82,2*	3,82,2*	3,41,6*	3,82,2*	3,82,2*
Potencia	3,41,6*	3,82,2*	3,82,2*	3,41,6*	3,82,2*	3,82,2*
Peso: Kg						
Weight	210	230	245	330	350	365
Poids	210	230	245	330	350	365
Peso	210	230	245	330	350	365

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



	SECTOR SIMPLEX 250/400		SECTOR SIMPLEX 300/400		SECTOR SIMPLEX 300/600	
	MONO	DOPPIA	MONO	DOPPIA	MONO	DOPPIA
A=	409		409		609	
B=	690		690		690	
C=	870		870		1070	
D=	1290	1290	1390	1390	1390	1390
E=	1020	1020	1070	1070	1070	1070
F=	560	560	560	560	560	560
G=		1330		1330		1730

Dati e disegni modificabili senza preavviso  
Technical design and data subject to change without notice  
Données et dessins techniques modifiables sans préavis  
Datos y dibujos técnicos sujetos a cambio sin aviso

#### LE AFFETTATRICI AUTOMATICHE MULTILAMA SECTOR 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** • Antinfortunistica a norme europee • Semplicità d'uso

**IGIENE** • Completa sanificabilità • Sistemi di lavaggio autonomo • Smontabilità senza attrezzi

**TECNOLOGIA** • Stampo lama estraibile • Nuovo design ergonomico

#### SECTOR AUTOMATIC MULTIBLADE SLICERS OFFER:

**LABOUR SAVING** • Machines can also be used by non-specialist staff • High production volume in a short time

**REDUCTION OF WASTE**

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

**SAFETY** • Security system to European standards • Easy to use

**HYGIENE** • Complete hygiene • Self-contained washing system • Can be opened for inspection without tools

**TECHNOLOGY** • Removable blade set • New ergonomic design

#### LES TRANCHEURS AUTOMATIQUES MULTILAME SECTOR OFFRENT:

**ECONOMIE DE MAIN D'OEUVRE** • Machines utilisables même par un personnel non spécialisé • Haute production en peu de temps

**RÉDUCTION DES DÉCHETS**

**PRÉSENTATION DU PRODUIT** • Coupes constantes et uniformes • Moins de manipulation de produit, plus d'hygiène • Meilleure conservation du produit

**SÉCURITÉ** • Sécurité selon les normes européennes • Simplicité d'emploi

**HYGIÈNE** • Sanificabilité complète • Systèmes de lavage autonome • Démontabilité sans outils

**TECNOLOGIE** • Étampe lame amovible • Nouveau design ergonomique

#### CORTADORAS AUTOMÁTICAS MULTICUCHILLAS SECTOR:

**AHORRO DE MANO DE OBRA** • Las máquinas también pueden ser utilizadas por personal no especializado • Gran volumen de producción en poco tiempo

**REDUCCIÓN DE MERMAS**


**PRESENTACION PRODUCTO** • Cortes constantes y uniformes • Menor manipulación del producto que mejora la higiene y prolonga la vida del producto

**SEGURIDAD** • Sistema de seguridad de acuerdo con las normas europeas • Fácil de usar

**HIGIENE** • Higiene completa • Sistema autolimpieza • Se puede abrir para su inspección sin necesidad de herramientas

**TECNOLOGIA** • Bloque de cuchillas desmontable • Nuevo diseño ergonómico



 Le affettatrici multilama della serie SECTOR SIMPLEX, in meno di 4 secondi e in un solo colpo, tagliano a fette di identico spessore un intero pezzo di carne, eliminando quasi completamente gli scarti.


In un minuto possono tagliare 200 fette di manzo, lonza disossata, noce, fesa di tacchino, con un sensibile risparmio di tempo e di costi.

Lo spessore delle fette può essere scelto da 6 a 50 mm, tramite la semplice e rapida sostituzione dello stampo lame. Nella versione doppia si ha la possibilità di avere 2 zone di taglio con differenti spessori.

Interamente costruite in acciaio Inox Aisi 304, inattaccabile dai batteri, le affettatrici SECTOR SIMPLEX sono dotate di sistemi antinfortunistici che le rendono sicure e semplici da usare anche da personale non specializzato (Direttiva 98/37/CE e successive modifiche).

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 all'interno della macchina una idropulitrice.

Di conseguenza le affettatrici SECTOR SIMPLEX, consentono alta produttività in economia di personale, riducendo tempi e costi di produzione.

 The SECTOR SIMPLEX series multiblade slicers cut a whole piece of meat into slices of identical thickness in a single action in less than four seconds, thus eliminating discard almost entirely.

In one minute can cut 200 slices of beef, boneless loin, rumpsteak, turkey breast, with substantial saving in time and cost.

Slice thickness can be set from 6 to 50 mm, by simply and swiftly replacing the blade set. With the double version it is possible to have 2 cutting areas with different thickness.

Made entirely of bacteria-proof Aisi 304 stainless steel, SECTOR SIMPLEX slicers are also fitted with safety systems (Directives 98/37/CE and successive modifications) making them safe and simple to use by non-specialist staff.

All areas in contact with product can be easily inspected and cleaned with cold water high pressure gun (optionally self-contained) to ensure maximum hygiene, as demanded by European and American laws. SECTOR SIMPLEX slicers enable high production volume and save labour by cutting production times and costs.