

REBANADORA DE CUCHILLA HM-36K



Diseñada para el corte de carnes rojas sin hueso, como res, cerdo, jamón, tocino y otros productos cárnicos. Fabricada en acero inoxidable grado alimenticio, garantiza higiene, resistencia y fácil limpieza para la industria alimentaria. Incorpora un sistema de alimentación eficiente con garras inteligentes de sujeción, que evita el deslizamiento del producto y asegura cortes uniformes. Su sistema de control PLC y transmisión de alta velocidad permite alcanzar hasta 310 cortes por minuto, ofreciendo alta productividad y precisión en procesos industriales.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de alimentación dinámico que optimiza el tiempo de carga
- ✓ Garras especiales de sujeción inteligente que estabilizan el producto durante el corte
- ✓ Cuchilla conectada directamente al sistema de engranajes para mayor eficiencia de potencia
- ✓ Sistema de control de PLC para programación precisa con espesor de corte

- ✓ Motor reductor de alta calidad para operación estable
- ✓ Cuchillas de alta precisión que garantizan un corte uniforme

BENEFICIOS

- ✓ Hasta 310 rebanadas por minuto para alta productividad
- ✓ Rebanadas uniformes de alta calidad
- ✓ Menor merma y mejor aprovechamiento del producto
- ✓ Operación segura y confiable



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	650x360x200 mm
ESPEJOR DE CORTE	0.5-40 mm
DIMENSIONES	1820x1200x1550 mm
POTENCIA HP	7 hp
TEMPERATURA DE CORTE	-8 a -2°C
PESO	700 kg
VELOCIDAD DE CORTE	100-310 rebanadas/min



REBANADORA DE
CUCHILLA HM-36K