

REBANADORA DE CUCHILLA HM-25K CON BANDA TRANSPORTADORA



Diseñada para el rebanado eficiente de productos cárnicos deshuesados, esta rebanadora incorpora una estructura en acero inoxidable de grado alimenticio que garantiza higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Su sistema de corte permite obtener rebanas uniformes y consistentes, optimizando la calidad del producto final.

Integra un sistema de sujeción que evita el deslizamiento del producto durante el proceso, así como un sistema de banda transportadora para la descarga del producto, facilitando la continuidad operativa y mejorando la eficiencia en líneas de producción. Su control PLC permite una operación precisa y repetible en entornos industriales

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de sujeción que estabiliza el producto durante el corte
- ✓ Banda transportadora para descarga continua del producto
- ✓ Función de retorno automático que optimiza los tiempos de operación
- ✓ Cuchilla conectada directamente al sistema de transmisión para mayor eficiencia

- ✓ Sistema de control PLC para programación precisa del proceso
- ✓ Componentes de alta calidad que garantizan operación confiable

BENEFICIOS

- ✓ Cortes uniformes y consistentes de alta calidad
- ✓ Reducción de merma y mejor aprovechamiento del producto
- ✓ Mayor eficiencia en líneas de producción
- ✓ Operación estable, segura y confiable en procesos industriales



PARÁMETROS TÉCNICOS

TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN 700x250x180 mm

ESPESOR DE CORTE 1 - 40 mm

VELOCIDAD DE CORTE 200 rebanadas/min

POTENCIA 7 hp

DIMENSIONES 2580x980x1350 mm

TEMPERATURA DE CORTE $\geq -4^{\circ}\text{C}$

PESO 600 kg



REBANADORA DE CUCHILLA HM-25K



Ver Video

