

CORTADORA DE BLOQUES DE CARNE CONGELADA HM-400



Diseñada para el corte eficiente de bloques de carne congelada, esta máquina permite procesar producto a bajas temperaturas sin necesidad de descongelación previa, evitando pérdidas de tiempo y conservando las propiedades del producto. Su sistema de corte basado en transmisión hidráulica garantiza una operación estable, segura y de alto rendimiento en procesos industriales.

La máquina puede realizar cortes preliminares de carne congelada para facilitar procesos posteriores, mejorando la eficiencia operativa y reduciendo la carga de trabajo del personal. Su estructura robusta y diseño funcional aseguran un desempeño confiable en entornos exigentes.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✔ Sistema de corte mediante transmisión hidráulica de alta potencia
- ✔ Capacidad para procesar bloques de carne congelada
- ✔ Ajuste de velocidad de corte según requerimientos del proceso

- ✔ Configuración de cuchillas verticales para diferentes aplicaciones
- ✔ Estructura en acero inoxidable tipo 304 de grado alimenticio
- ✔ Diseño sanitario de fácil limpieza

BENEFICIOS

- ✔ Reduce tiempos de operación y mejora la productividad
- ✔ Disminuye la carga de trabajo del personal operativo
- ✔ Mantiene la calidad del producto al evitar procesos de descongelación
- ✔ Operación estable, segura y confiable en procesos industriales



PARÁMETROS TÉCNICOS

DIMENSIONES 1500×730×1410 mm

CAPACIDAD 1500 - 2000 kg/h

POTENCIA TOTAL 5 hp

CICLOS DE CORTE 4 ciclo/min

PESO 550 kg

ALTURA DE TRABAJO 1070 mm

TAMAÑO MÁXIMO DE
ALIMENTACIÓN 600×450×240 mm

TAMAÑO MÁXIMO DE
CORTE 60×150×240 mm

TEMPERATURA MÍNIMA -18°C



Ver Video

