

CUBICADORA CONTINUA DE CARNE CONGELADA HM-300



Diseñada para el corte eficiente de carne congelada, capaz de procesar productos con variaciones en tamaño y forma sin afectar la uniformidad del corte. Su sistema de cuchillas de alta precisión y estructura de alimentación con múltiples bandas transportadoras permite un flujo continuo del producto, asegurando estabilidad durante el proceso.

El equipo incorpora un sistema de compresión adaptativa que ajusta automáticamente la presión según la geometría del material, permitiendo obtener cortes uniformes en cubos en una sola pasada, incluso con producto irregular. Su control mediante PLC y pantalla táctil facilita la operación y el ajuste preciso de parámetros, optimizando el rendimiento en procesos industriales.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de corte mediante cuchillas de alta precisión
- ✓ Sistema de alimentación con múltiples bandas transportadoras sincronizadas
- ✓ Sistema de compresión adaptativa que estabiliza el producto durante el corte
- ✓ Ajuste automático de presión según la altura del producto

- ✓ Control mediante PLC con pantalla táctil para operación intuitiva
- ✓ Ajuste continuo de velocidad de corte y longitud de alimentación

BENEFICIOS

- ✓ Corte uniforme en cubos incluso con producto irregular
- ✓ Incremento en la eficiencia y productividad
- ✓ Reducción de merma y mejor aprovechamiento del producto
- ✓ Operación automatizada con mayor control
- ✓ Adaptabilidad a distintos tipos de producto congelado





PARÁMETROS TÉCNICOS

DIMENSIONES 1340x720x1330 mm

POTENCIA DE MOTOR
PRINCIPAL 4 hp

POTENCIA DEL MOTOR DE
ALIMENTACIÓN 1 hp

VELOCIDAD DE CORTE 35/85 veces/min

TAMAÑO DE
ALIMENTACIÓN 70x300 mm

TAMAÑO DE CUBOS 12-60 mm personalizable

ESPESOR DE REBANADA 5-100 mm

CAPACIDAD 500-800 kg/h

PESO 380 kg



CUCHILLAS INTERCAMBIABLES
SE VENDEN POR SEPARADO



CUBICADORA CONTINUA
HM-300