

CUBICADORA DE CARNE HM-550



Cubicadora de carne HM-550 diseñada para el corte uniforme de productos cárnicos en cubos o tiras, optimizando el rendimiento y la presentación del producto final. Fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantiza higiene, resistencia y durabilidad para la industria alimentaria. Incorpora un sistema hidráulico de alta potencia y cuchillas de gran precisión, que permiten un procesamiento continuo, eficiente y sin atascos, logrando cortes homogéneos con mínima merma.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema hidráulico de alta potencia para corte eficiente
- ✓ Cuchillas tipo rejilla de alta precisión con gran capacidad de penetración
- ✓ Sistema de empuje controlado para alimentación uniforme
- ✓ Ajuste continuo de velocidad y espesor de corte
- ✓ Diseño de presión para cortes más precisos
- ✓ Componentes eléctricos de alta calidad para operación confiable

BENEFICIOS

- ✓ Cortes uniformes y de alta precisión
- ✓ Reducción de merma de producto
- ✓ Procesamiento continuo sin acumulación de producto
- ✓ Mayor seguridad y estabilidad durante la operación



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
DIMENSIONES	1940x980x1100 mm
TAMAÑO DE CORTE	3-40 mm
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	550x120x120 mm
CAPACIDAD	800 kg/h
POTENCIA	5 hp
PESO	500 kg



Ver Video



CUCHILLAS TIPO REJILLA
DISTINTOS TAMAÑOS



CUBICADORA DE CARNE
HM-550

