

REBANADORA DE CARNE CONGELADA HM-455



Rebanadora automática diseñada para el corte preciso de carne congelada, el sistema de corte es accionado por un motor con control mediante convertidor de frecuencia, permitiendo ajustar la velocidad del cuchillo según el tipo de producto. Su sistema de alimentación accionado por servomotor permite regular el espesor de corte dentro de un rango aproximado de 0.5 a 100 mm, logrando rebanadas uniformes y una operación eficiente.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Velocidad de cuchilla ajustable según el tipo de producto
- ✓ Espesor de corte ajustable de 0.5 a 100 mm
- ✓ Pantalla de control PLC táctil
- ✓ Sistema de seguridad con corte automático
- ✓ Diseño sanitario para fácil limpieza

BENEFICIOS

- ✓ Construida de acero inoxidable grado alimenticio
- ✓ Rebanadas homogéneas y de alta precisión
- ✓ Alta eficiencia en procesos de producción
- ✓ Operación segura y confiable
- ✓ Fácil limpieza y operación



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	AC TIPO 304
VELOCIDAD DE CORTE	0-107 rebanadas/min
DIMENSIONES	2100X1100X1770 mm
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	440 x 600 x 180 mm
ESPESOR DE CORTE	0.5-100 mm
TEMPERATURA IDEAL DE CORTE	-6° a -5 °C
POTENCIA	12 hp
PESO	1100 kg



REBANADORA DE
CARNE CONGELADA
HM-455



Ver Video