

REBANADORA PLC



Diseñada para el corte preciso de carnes rojas sin hueso en estado congelado o semicongelado. Su sistema de corte de alta velocidad permite obtener rebanadas uniformes con un excelente acabado, optimizando la productividad y reduciendo la merma durante el proceso.

Equipada con un sistema PLC y pantalla táctil, permite programar con precisión el espesor de corte de acuerdo con las necesidades de producción. Su diseño incorpora un túnel de sostenimiento para procesar piezas de mayor longitud y una cuchilla de alta precisión que garantiza cortes consistentes, convirtiéndola en una solución ideal para procesos industriales de alto rendimiento.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema PLC con pantalla táctil para programación del espesor de corte
- ✓ Cuchilla de alta precisión para cortes uniformes
- ✓ Túnel de sostenimiento para piezas de mayor longitud
- ✓ Capacidad de hasta 200 cortes por minuto

BENEFICIOS

- ✓ Obtiene rebanadas uniformes con un excelente acabado
- ✓ Incrementa la productividad gracias a su alta velocidad de corte
- ✓ Reduce la merma y mejora el aprovechamiento del producto
- ✓ Permite programar diferentes espesores para múltiples aplicaciones
- ✓ Operación higiénica, segura y confiable para procesos industriales



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

MOTOR 5 hp

MÁXIMA LONGITUD
DE CORTE 1-70 mm

CORTES POR MINUTO 200

SECCIÓN TRANSVERSAL
DE PRODUCTO 300 mm (ancho)
200 mm (alto)

MÁXIMA LONGITUD
DE ALIMENTACIÓN 600 mm

TEMPERATURA
DEL PRODUCTO -4° C

CONEXIÓN ELÉCTRICA 220 v
3 fases
4 polos

DIMENSIONES DEL CANAL 340 mm (ancho)
280 mm (alto)

DIMENSIONES TOTALES 1850x1150x1420 mm



REBANADORA PLC



DIBUJO TÉCNICO

