

REBANADORA HORIZONTAL HM-380



Rebanadora horizontal diseñada para el corte de carne fresca deshuesada, como res, cerdo y pollo. También puede procesar alimentos cocidos y vegetales. Cuenta con transportador de doble banda, que permite procesar materias primas de diferentes tamaños y formas, garantizando alimentación estable y producción continua cuando se integra con otros equipos de proceso. La cuchilla de doble filo en acero inoxidable con acabado tipo espejo reduce la fricción, mejora la calidad del corte y prolonga la vida útil del equipo.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Espesor de corte personalizable con alta precisión
- ✓ Sistema que facilita el reemplazo y tensado de las cuchillas
- ✓ Elevación neumática para ajuste rápido y sencillo

BENEFICIOS

- ✓ Cortes uniformes y de alta calidad
- ✓ Alta eficiencia y precisión de corte
- ✓ Menor pérdida de estructura y humedad del producto
- ✓ Fácil desmontaje de la banda para limpieza sanitaria
- ✓ Alta adaptabilidad a diferentes materias primas



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
TAMAÑO MÁXIMO DE ALIMENTACIÓN	380x100 mm
ESPESOR MÍNIMO DE CORTE	4 mm personalizable
DIMENSIONES	2180x1155x1480 mm
POTENCIA	2.7 hp
TEMPERATURA DE CORTE °C	>2
VELOCIDAD DE LA BANDA TRANSPORTADORA	3-15 m/min
PESO	270kg



REBANADORA
HORIZONTAL HM-380