

SIERRA DE CINTA AUTOMÁTICA HM-6580

Equipo diseñado para el corte de carne congelada y carne con hueso, fabricado completamente en acero inoxidable tipo 304, garantizando alta resistencia, durabilidad y condiciones sanitarias para la industria alimentaria.

Incorpora un sistema de pisadores de arrastre, que sujeta el producto durante el proceso para asegurar alimentación estable y cortes precisos, optimizando el rendimiento y reduciendo el desperdicio.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de tensión ajustable para hojas de sierra
- ✓ Ruedas de accionamiento bilaterales que evitan desalineación de la sierra
- ✓ Panel de control táctil inteligente
- ✓ 5 memorias programables de corte
- ✓ Ajuste de espesor mediante servomotor
- ✓ Velocidad de corte ajustable
- ✓ Diseño impermeable y fácil limpieza

El sistema de transmisión de alta precisión con absorción de vibraciones de hasta 0.01 mm mejora la calidad del corte, la estabilidad de operación y reducción de merma.

Puede trabajar con productos a temperaturas de hasta -30 °C.

BENEFICIOS

- ✓ Cortes uniformes y de alta precisión
- ✓ Reducción de desperdicio de producto
- ✓ Operación continua para procesos industriales
- ✓ Fácil limpieza y mantenimiento

Diseñada para el corte de carne congelada, carne con hueso y productos de pescado, de acuerdo con el espesor previamente configurado.



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
DIMENSIONES	2200x1220x1990 mm
TAMAÑO DE LA MESA DE TRABAJO	800x650 mm
ALTURA MÁXIMA DE CARGA	150 mm
ESPESOR MÁXIMO DE CORTE	200 mm
ESPECIFICACIÓN DE SIERRA	3430x16x0.56x4T mm
POTENCIA	7 hp
PRESIÓN DE AIRE	58 psi
CONSUMO DE AIRE	10 L/min
PESO	1200 kg
VELOCIDAD DE CORTE	10 ciclo/min
VELOCIDAD DE SIERRA	38 m/s

SIERRA DE CINTA AUTOMÁTICA
HM-6580

