

REBANADORA SEMIAUTOMÁTICA HM-360



Rebanadora semiautomática industrial diseñada para realizar cortes precisos y uniformes en productos cárnicos, incluyendo carne refrigerada y ligeramente congelada hasta -7 °C.

Su sistema de doble motor con accionamiento independiente proporciona una elevada capacidad de corte, mientras que su mecanismo de sujeción automática facilita la operación y mejora la estabilidad del producto durante el rebanado. Su construcción en aleación de aluminio anodizado, componentes resistentes a la corrosión y cuchilla de fabricación alemana favorecen la durabilidad, higiene y eficiencia operativa.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Cuchilla circular de 363 mm de diámetro, de fabricación alemana
- ✓ Capacidad para rebanar productos cárnicos refrigerados y ligeramente congelados hasta -7 °C
- ✓ Espesor de corte ajustable de 0 a 30 mm
- ✓ Sistema automático de sujeción del producto para facilitar la operación
- ✓ Velocidad de corte ajustable según las necesidades de producción

- ✓ Sistema de protección contra sobrecarga del motor y pérdida de voltaje
- ✓ Superficies de trabajo amplias que facilitan la limpieza y el mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Permite ajustar el espesor de las rebanadas de acuerdo con los requerimientos del producto
- ✓ Adecuada para diferentes productos cárnicos refrigerados y ligeramente congelados
- ✓ Superficies resistentes a la corrosión y componentes desmontables



**HEMAN**

Innovando para Usted...®

PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL**TIPO 304****DIMENSIONES GENERALES****1000x760x1510 mm****DIMENSIONES DE LA MESA
DE TRABAJO****470x350x130 mm****CAPACIDAD MÁXIMA DE
CORTE****530x350x200 mm****ESPESOR DE CORTE****0-30 mm****DIÁMETRO DE CUCHILLA****363 mm****POTENCIA****2 hp****VOLTAJE****220 V****PESO****220 kg****CAPACIDAD MÁXIMA DE
PROCESAMIENTO****30 kg por operación****RENDIMIENTO****48-58 rebanadas/min,
velocidad fija**

REBANADORA
SEMIAUTOMÁTICA HM-360

DIBUJO TÉCNICO

