

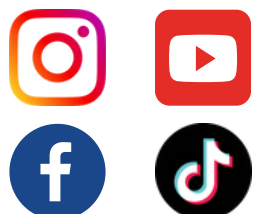
CORTADORA DE DADOS SEMIAUTOMÁTICA (2400 - 3100 Kg/h)

- La forma sofisticada de la cuchilla garantiza un corte potente, suave y limpio.
- Tiempo mínimo para cambiar conjuntos de reja, sin necesidad de ninguna herramienta.
- Posicionamiento automático de la cuchilla después de cada ciclo de corte
- Resultados similares a los de un corte manual preservando la frescura y firmeza de la carne. Corte perfecto en todos los lados del cubo.

CUBOS, TIRAS, REBANADAS O TRITURACIÓN: LAS CORTADORAS SEMIAUTOMÁTICAS SON LA OPCIÓN IDEAL PARA CARNICERÍAS, SUPERMERCADOS Y PLANTAS INDUSTRIALES.



SOLICITA PRESUPUESTO SIN COMPROMISO



WWW.MULTYMAQ.COM

CONTACTO

 **+34 968 776 081**

 **+34 693 552 413**

 **info@multymaq.com**

CORTADORA DE DADOS SEMIAUTOMÁTICA (2400- 3100 Kg/h)

- **Reducción de costes:** Las grandes cámaras de corte lo permiten
 - Ahorro de tiempo significativo al minimizar el pre-corte.
 - Procesamiento de más producto por ciclo, con un volumen de hasta 10,8 litros.
- **Numerosas variantes de equipos:**
 - PLC con pantalla táctil y pantalla a color o control mecánico.
 - Fácil carga gracias al elevador para carros de 200 litros o elevador integrado para cajas Euro.
 - Descarga de productos cortados a través de la cinta de salida, o salida directa en caja Euro sobre carro con ruedas o en carros de 200 litros.
- **Sistema hidráulico potente:** Equipado con unidades de reja de alto rendimiento y elementos de rodamiento de bolas para soportar cargas elevadas.
- **Velocidad de corte ajustable:** La cuchilla tiene una velocidad variable, permitiendo hasta 400 cortes por minuto en modo de cuchillo principal de una ala (opcional).
- **Rejas robustas:** Conjuntos de reja de acero inoxidable extra sólidos, fijados en cuatro puntos para soportar las cargas más exigentes.
- **Monitoreo de presión:** Control de preselección infinitamente variable disponible para un ajuste preciso.
- **Higiene y limpieza:** La máquina está diseñada para un mantenimiento fácil y una higiene óptima, con superficies inclinadas y un tubo de drenaje en la cámara de trabajo.

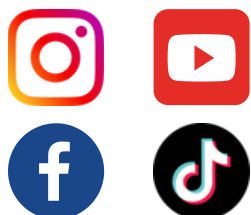


DATOS TÉCNICOS

MODELO	RENDIMIENTO MÁXIMO (Kg/h)	PRE-COMPRESION DE 4 LADOS	CONSUMO DE ENERGÍA (Kw)	TAMAÑO DE LA CÁMARA (mm)	SECCIÓN DE CORTE (mm)	LONGITUD DE CORTE (mm)	MEDIDAS (mm)		PESO (Kg)
							Longitud x ancho x alto		
							CINTA DE SALIDA/ ELEVADOR CAJA	SOBRE PLATAFORMA	
CD S2400	2400		7.7-16.2	120 x 120 x 550	120 x 120	0-40	1814 / 2258 x 750 / 820 x 1224	2185 x 1203 x 1594	600-650
CD S2600	2600	INCLUIDA	7.7-16.2	126 x 126 x 550	120 x 120	0-40	1814 / 2258 x 750 / 820 x 1224	2185 x 1203 x 1594	600-650
CD S3100	3100		7.7-16.2	140 x 140 x 550	140 x 140	0-40	1814 / 2258 x 750 / 820 x 1224	2185 x 1203 x 1594	600-650

Tamaños de reja 4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 20, 24, 30, 40, 60 mm (CD S2400 Y CD S2600)

Tamaños de reja 5, 6, 7, 8, 10, 12, 14 18, 20, 23, 28, 35, 46 , 70 mm (CD S3100)



WWW.MULTYMAQ.COM

 +34 968 776 081
 +34 693 552 413
 info@multymaq.com

CORTADORA DE DADOS

- El sistema de doble cámara ahorra tiempo al permitir la carga y el corte simultáneamente
- El avance del pistón es ajustable: continuo para cortes de alto volumen con cuchillas de dos o cuatro alas, o paso a paso con una cuchilla de un ala para cortes precisos en cubos.
- La cuchilla se reposiciona automáticamente después de cada ciclo de corte
- Tiempo de cambio de rejillas mínimo sin necesidad de herramientas.
- Precompresión longitudinal ajustable.
- Dispone de señal visual para garantizar la seguridad y disponibilidad para la carga

- Los cortes similares a los hechos a mano, mantienen la carne fresca y firme mientras se cortan.
- Precompactación en cuatro dimensiones asegura los cortes perfectos en todos los lados del cubo.
- La temperatura de procesamiento puede llegar hasta -3°C, con un tamaño de corte de 4mm.
- La forma sofisticada de la cuchilla garantiza un corte potente, suave y limpio.
- Las rejillas de corte de larga duración están diseñadas para soportar grandes cargas de trabajo.



WWW.MULTYMAQ.COM

CONTACTO



+34 968 776 081



+34 693 552 413



info@multymaq.com