

> CUTTER



Chiacchiera



› CUTTER

Con esta máquina se puede cortar mezclar y emulsionar bajo vacío o sólo con tapa acústica las materias primas y obtener una inmejorable calidad de los mismos, asegurando la consistencia justa para cada uno de ellos.

 **CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304**

El panel de comando centralizado permite un manejo sencillo de las operaciones, reduciendo los tiempos de funcionamiento.

› CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Eje porta cuchillas con velocidad variable.
- Regulación de la separación de las cuchillas.
- Velocidades del plato, cuchillas y mezclado pueden utilizarse selectiva e independientemente entre ellas.
- Indicaciones digitales de temperatura y número de revoluciones del plato.
- Lubricación centralizada del eje de cuchillas.
- Sistema hidráulico centralizado y enclavamientos de protección contra accidentes.
- Sistema de vacío con cierre hermético de la tapa superior.

Los modelos de cutter que forman nuestra línea de fabricación tienen una robusta construcción que los hacen duraderos en condiciones normales de uso y adecuado mantenimiento.

› OPERATIVIDAD

Alimentación

Se efectúa con carros de transporte standard. Por medio del comando del elevador hidráulico se lo puede detener en cualquier posición para permitir una justa distribución de las materias primas en el plato.

Descarga

Se hace a través del disco de material plástico sanitario giratorio, que es posicionado mediante un accionamiento hidráulico.

Accionamientos

La tapa de vacío o acústica, la tapa de cuchillas, el elevador de carros y el disco de descarga son accionados por medio de una central electro hidráulica, cuyas botoneras están ubicadas en el panel de comando.



Tapa de vacío

De robusta fabricación en acero inoxidable, estanca en el trabajo al vacío. Paralelamente. Proporciona una excelente amortiguación de sonidos la trabajo de las cuchillas.

Sistema de mezclado

El lento giro de las cuchillas hace que las materias primas puedan mezclarse sin provocar cortes. Esta máquina puede utilizarse como mezcladora al vacío. El uso del mismo produce en los embutidos un notable aspecto de corte, excelente color y sabor pues elimina casi la totalidad del aire incluido en las pastas. Esta operatoria de corte y mezclado al vacío hace que la pasta se emulsione mas rápidamente sometiendo a la carne al mínimo esfuerzo. Asimismo se evitarán variantes de oxidación por lo que el producto ofrecerá un período de conservación más extenso.

MODELO	120	200	320	500	750
capacidad del plato (litros)	120	200	320	500	750
número máximo de cuchillas	6	8	12	12	12
motor eje cuchillas (variador)	30	90	150	220	250
motor reductor plato (hp)	2	3	5,5	5,5	7,5
motor sacapasta (hp)	1,5	1,5	2	2	3
motor bomba de vacío (hp)	2	4	10	10	12,5



Chiacchiera



EMPRESA CERTIFICADA
ISO 9001:2015

Las dimensiones y diseño son de carácter ilustrativo. Máquinas personalizables según especificaciones del cliente.

Contáctenos por cotización o asesoramiento.