

Cortadora de precorte continua **FINIMONDO F1-F3-F4**



Las cortadoras de pre-corte continuas Finimondo Velati, modelos F1, F3 y F4 - completamente construidas en acero inoxidable y con materiales aptos para contacto con alimentos según normativa MOCA y directrices de Hygienic Design - fueron diseñadas para procesar bloques de carne fresca y piezas anatómicas hasta una temperatura mínima de -5°C mediante un grupo de corte específico, replicando al máximo el efecto del corte manual para estresar o dañar la carne lo menos posible.

Los bloques de carne, así como las piezas anatómicas, se llevan al grupo de corte mediante dos bandas transportadoras integradas en la máquina y equipadas con inversores para regular su velocidad.

El grupo de corte está compuesto por una primera hoja guillotina que se articula en dos excéntricos, reproduciendo el movimiento de un cuchillo, y por un subsiguiente grupo de hojas circulares.

Esta combinación permite procesar tanto carne grasa como magra a temperaturas positivas y frías, alcanzando productividades horarias de hasta 10 t/h.

El sistema de corte de las cortadoras de pre-corte continuas Finimondo garantiza un producto final de alto nivel. Todas las máquinas Velati están equipadas con paneles de control IP69k con pantalla táctil y una interfaz de usuario intuitiva, y pueden suministrarse como unidades individuales, integradas en nuevas líneas de producción automatizadas o insertadas en líneas existentes.

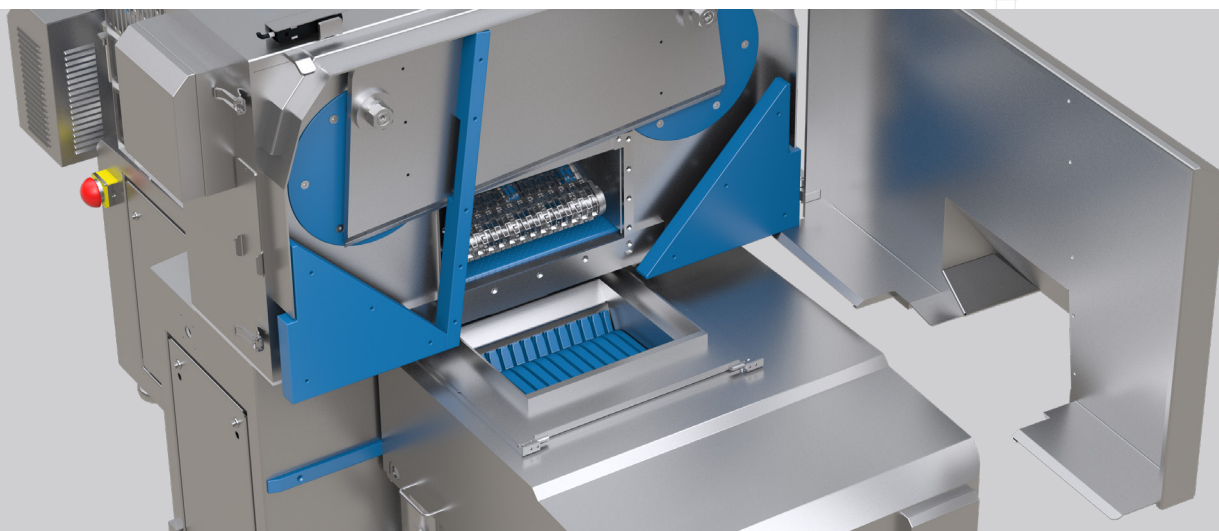
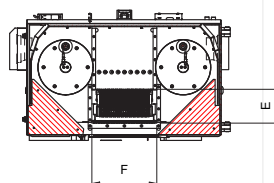
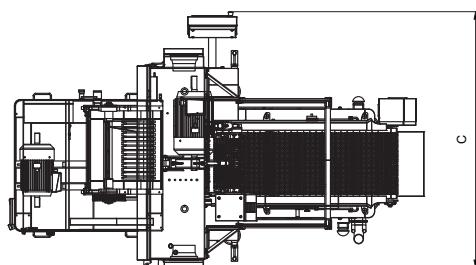
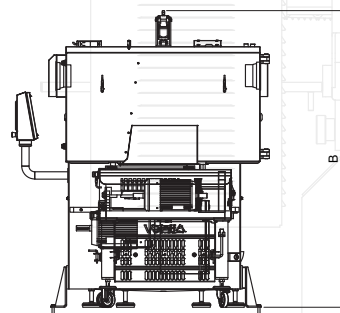
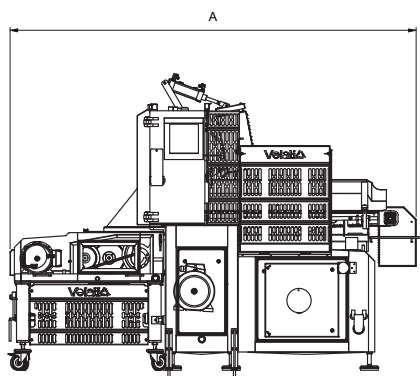
Cortadora FINIMONDO

DATOS TECNICOS

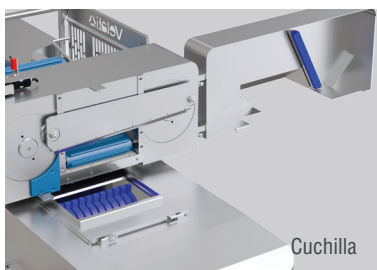
MODELO		F1	F3	F4
Alcance horario	t/h	4	10	10
Potencia motor cintas	kW	2*0,55	2*0,55	2*0,55
Potencia motor cuchilla circular	kW	3	7,5	7,5
Potencia motor cuchilla guillotina	kW	5,5	11	11
Temperatura minima de trabajo	°C	-4°C	-7°C	

MODELO		F1	F3	F4
Dimensiones	A	mm	2450	3400
	B	mm	1700	2200
	C	mm	1500	2050
	E	mm	140	220
	F	mm	380	470
Peso		kg	1200	2480

*Las dimensiones indicadas en este catálogo técnico son orientativas y pueden ser variables. Las capacidades se entienden como para máquinas nuevas de fábrica, en condiciones climáticas normales y para un uso correspondiente al indicado en el manual de usuario. Diferentes equipos pueden variar algunos valores.

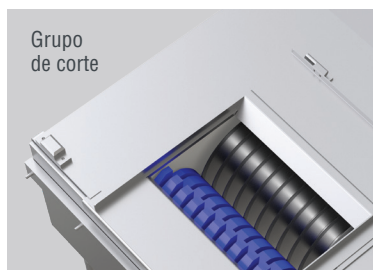


Panel con pantalla táctil



Cuchilla

Grupo de corte



Pie de diseño higiénico

