

Cortadoras en cubos **CUB**



La Cortadora en cubos Velati - construida completamente en acero inoxidable y con materiales adecuados para contacto con alimentos según normativa MOCA y directrices de Hygienic Design - ha sido diseñada para el corte de carne fresca, para la industria de mediano y gran tamaño, para obtener un producto cortado en cubos de forma uniforme. La máquina está equipada con una tolva de carga; desde allí, la carne es conducida por la hélice de alimentación hasta el grupo de corte, compuesto por dos moldes de cuchillas y una cuchilla principal. El grupo de corte ha sido desarrollado para no necesitar contrapeso y está diseñado para un reemplazo y mantenimiento sencillos. La productividad alcanzable es hasta 4 ton/h. 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.

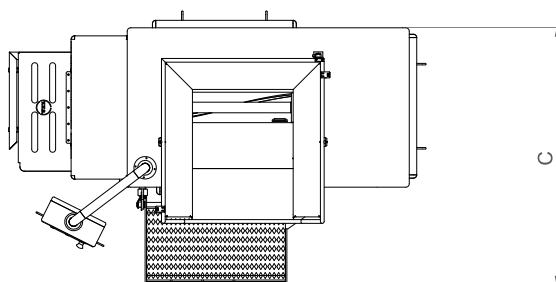
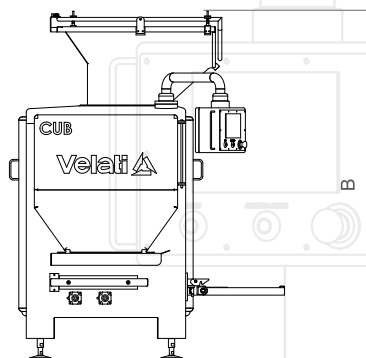
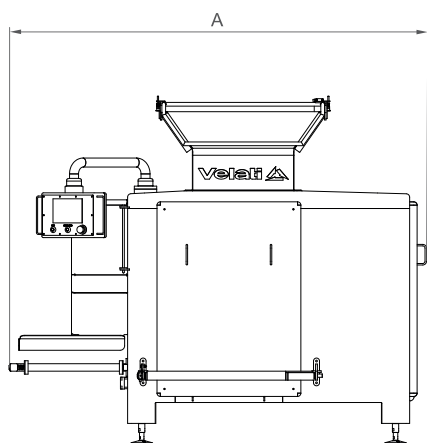
Cortadoras CUB

DATOS TECNICOS

MODELO		CORTADORAS CUB
Capacidad de la tolva	l	300
Alcance horario	t/h	4
Potencia motor del sinfin	kW	4
Potencia motor excéntricos	kW	3,5
Potencia motor hoja	kW	3
Rango de temperatura	°C	-3°C / +3°C

MODELO			CORTADORAS CUB
Dimensiones	A	mm	2200
	B	mm	2700
	C	mm	2200
Peso		kg	1500

*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.



Células de pesaje



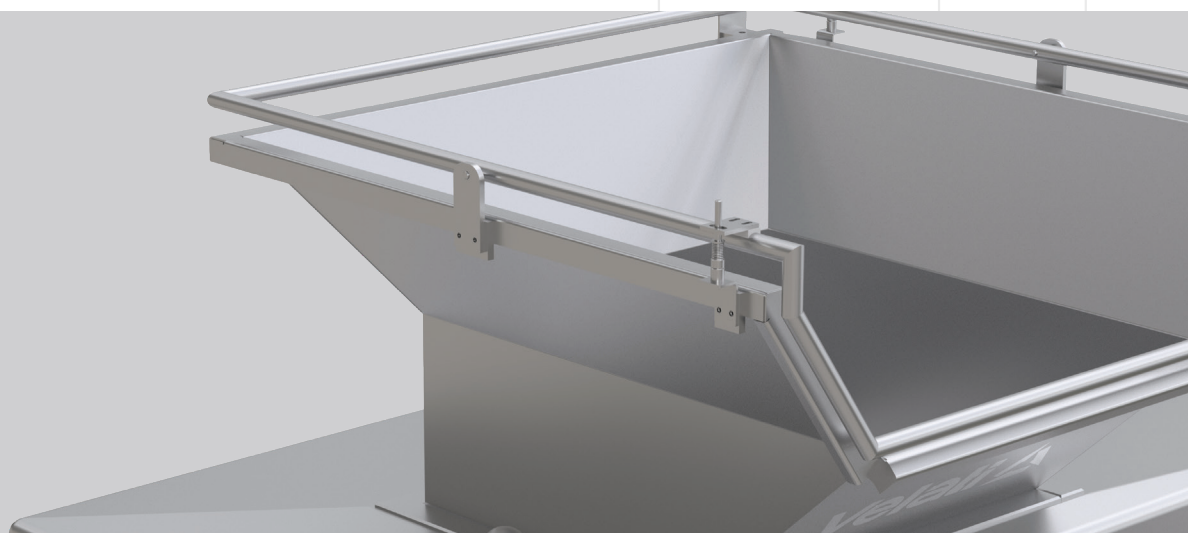
Elevador para
carro 200 lt



Sensor de temperatura



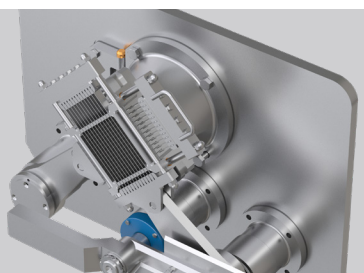
Sensor de nivel



Panel con
pantalla táctil



Grupo de
corte



Pie de diseño
higiénico

