

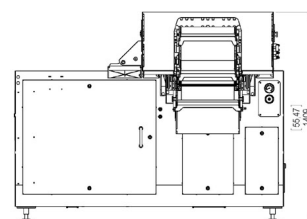
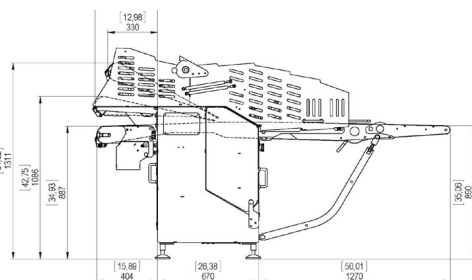
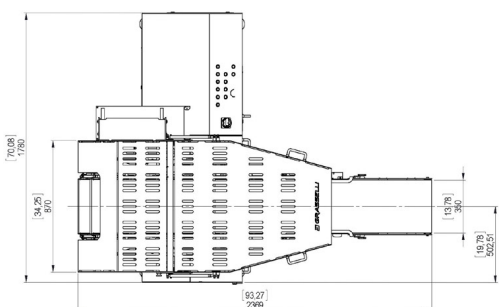


KSL CBU 3B

Cortador horizontal para carne fresca sem osso.

Fatiador horizontal para carnes avícolas, permite o corte e a separação de fatias de frango perfeitamente paralelas, graças ao sistema de corte multilâminas Grasselli.

A KSL CBU 3B corta com precisão o produto, separa-o automaticamente em três grupos diferentes de fatias e desvia-o para três tapetes de saída diferentes. Máxima eficiência e flexibilidade extrema.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	KSL CBU 3B	Com AL3
Altura	1403 mm	1409 mm
Largura	1780 mm	2060 mm
Profundidade	2370 mm	4002 mm
Peso	850 Kg	1370 Kg
Potencia do motor	2,2 Kw	1,3 Kw
Nível do ruído	71 db	71 db
Largura máxima de trabalho	350 mm	-
Altura máxima do trabalho	100 mm	-
Passo mínimo de fatiamento	2,5 mm	-
Circuito de controle do utilizador	24 V	24 V
Consumo de ar	20 l/min	-



KSL CBU 3B

Cortador horizontal para carne fresca sem osso.

Benefícios

Unidade de peito de frango para um processamento otimizado

A KSL CBU 3B é capaz de cortar o produto fresco ou cozinhado a temperatura positiva em fatias perfeitamente paralelas graças ao Sistema Multi-Lâminas Grasselli, permitindo a sua separação em três tapetes de saída diferentes de acordo com a quantidade desejada.

Facilmente ajustável para um ótimo desempenho

Os parâmetros de corte podem ser facilmente reajustados para alcançar o melhor resultado, mesmo com produtos particularmente delicados. A espessura da primeira fatia em contacto com o tapete de saída pode ser rapidamente corrigida através de uma alavanca.

Uma solução flexível

O produto pode ser cortado em duas ou três fatias com o produto inteiro no tapete de saída inferior, ou é possível cortar o produto em várias fatias, colocar um número desejado de fatias no tapete de saída inferior, um número desejado de fatias no tapete de saída intermédio e remover a última fatia não normalizada no tapete de saída superior. Estão disponíveis mais configurações, dependendo das etapas de processamento subsequentes.

Processo otimizado a jusante

A combinação do tapete adicional AL3 permite colocar fatias no tapete de saída inferior e no tapete intermédio ao mesmo nível e na mesma direção que a alimentação do produto na linha.

Fácil higienização sem utensílios

Desenho de última geração com cantos arredondados e soldaduras contínuas garante uma melhor higienização. Não são necessários utensílios para preparar a máquina para a higienização e nenhuma peça é desmontada.

Uma variedade de opções para um melhor desempenho

Com uma superfície de trabalho de 350mm, a KSL CBU 3B pode ser equipada com tapetes transportadores com aderência diferenciada para melhor se adequar ao processo de carregamento, bem como conjuntos de corte personalizados.

Construção sólida

Armação construída inteiramente em aço inoxidável não radioativo adequado ao contacto com alimentos, com componentes sujeitos a tensões mecânicas feitas em aço especial tratado termicamente para assegurar uma maior higiene e durabilidade.

Solução em linha perfeita

Em combinação com as cortadoras de alta produtividade NSA ou NSA XC, é possível obter uma linha totalmente automatizada para produzir tiras ou cubos de alta qualidade com alto rendimento.

