

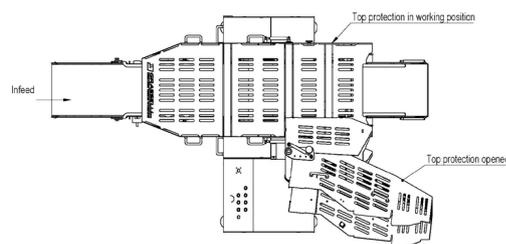
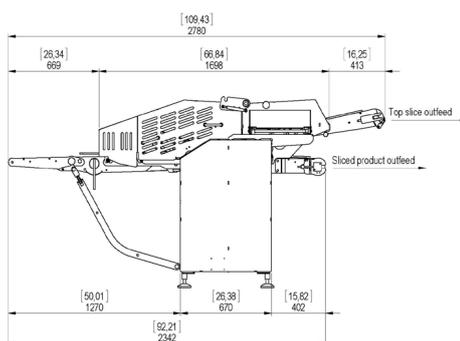
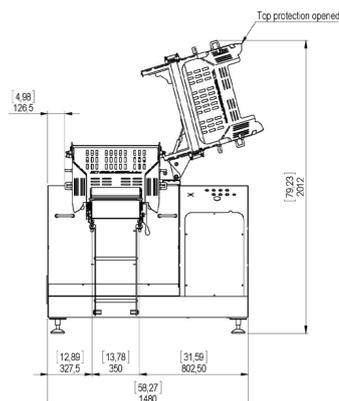


KSL CBU

Cortador horizontal para carne fresca sem osso.

Com uma capacidade de corte de até 4.000 kg/h, a CBU KSL é uma cortadora horizontal de carne fresca equipada com um tapete separador de fatias, ideal para carne branca de aves de capoeira.

Funciona como uma KSL padrão, cortando horizontalmente fatias de carne fresca sem osso, ou como um separador de peito de frango, dividindo automaticamente e divergindo fatias ou desperdícios em duas faixas de saída diferentes.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

	KSL CBU 4	KSL CBU 8
Versão		
Altura	2012 mm	1935,5 mm
Largura	1480 mm	2654,6 mm
Profundidade	2780 mm	2779,6 mm
Peso	700 Kg	780 Kg
Potencia do motor	2,2 Kw	2,2 Kw
Nível do ruído	71 db	71 db
Largura máxima de trabalho	350 mm	350 mm
Altura máxima do trabalho	75 mm	-
Passo mínimo de fatiamento	2,5 mm	2,5 mm
Circuito de controle do utilizador	24 V	24 V
Consumo de ar	20 l/min	25 l/min



KSL CBU

Cortador horizontal para carne fresca sem osso.

Benefícios

Unidade de peito de frango para um processo otimizado.

A KSL CBU é capaz de cortar carne fresca ou cozinhada a temperaturas positivas em fatias perfeitamente paralelas graças ao Sistema Multi-Lâminas Grasselli, permitindo ao mesmo tempo que as fatias sejam separadas em duas faixas de saída especial diferentes de acordo com as quantidades desejadas.

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

A KSL CBU pode ser ajustada para melhor se adaptar ao processo a jusante, por exemplo, eliminando automaticamente a fatia superior não normalizada.

Produtividade comprovada no terreno

A KSL CBU/8 provou fornecer uma capacidade de corte de até 4000 kg/h, dependendo das condições e tamanho do produto.

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 o melhor desempenho

Com uma superfície de trabalho de 380 mm (KSL CBU/4) e 700 mm em duas linhas independentes (KSL CBU/8), a KSL CBU pode ser equipada com cintas de aderência diferenciadas para melhor se adequar ao processo de carregamento do produto, 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.

