

MBE

Máquina de cortar bacalhau.



Este equipamento destina-se à indústria alimentar para a realização de corte de postas de peixe. Apresenta uma elevada rentabilidade devido à sua eficácia e simplicidade de operação, bem como aos seus reduzidos custos de manutenção.

Esta máquina é totalmente construída em aço inox AISI 316. Todos os elementos mecânicos foram cuidadosamente estudados e escolhidos, de forma a garantir as exigências necessárias para um correto funcionamento, de acordo com as normas de segurança impostas pela CE.

É constituída por uma bancada com tampo, munido de uma fenda para passagem da lâmina de corte que se encontra protegida por dois resguardos; coluna central com cabeçote coberto onde se aloja o cilindro hidráulico, responsável pelo acionamento da lâmina.

A unidade energética situa-se no interior da bancada, o que confere a este equipamento, uma grande rapidez e facilidade na sua instalação, assim como uma enorme autonomia, na eventualidade de alteração de localização.

Conta ainda com um interruptor de corte geral de energia e dois botões de pressão de sistema sequencial, localizados na lateral e que promovem a ação de movimento quando acionados em simultâneo. Na zona frontal encontra-se o interruptor de paragem de emergência.

Também possui uma gaveta que funciona como recetáculo dos detritos que não interessam.

Fácil higienização e utilização, não requer manutenção específica.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Capacidade de corte	8500 N
Potência instalada	0,75 kW
Frequência	2,8 segundos (Tempo de ciclo)
Tensão de alimentação dos motores	240 Vac / 24 Vdc
Alimentação	3 x 240 Vac
Frequência	50 a 80 Hz
Tensão de comando	24 Vdc
Largura máxima de corte	500 mm
Dimensão	710 x 450 x 980 mm