



CS 28-2D

Corte en línea de productos frescos

La solución perfecta para cortar productos delicados en 2D. Equipada con discos de corte y una cuchilla rotativa, la CS 28-2D puede integrarse fácilmente en una línea. Se utiliza principalmente para productos avícolas cocidos o frescos o incluso como elemento central de una línea de proceso como pre-cortadora de carne o también de queso.

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA:

- » Alimentación continua del producto
- » Velocidad de la cinta y espesor de corte variables
- » Control por programador
- » Sistema de corte en 2D sin presión
- » Carro de herramientas disponible

Datos Técnicos	CS 28-2D
Producción (En función del producto)	Máx. 350/700 min ⁻¹
Cámara de carga A x H	Máx. 280 x 160 mm
Avance de corte	1-40 mm
Potencia	6,5 kW
Peso	1.190 kg
Dimensiones L x A x H	2.225 x 2.460 x 1.510 mm
Cinta transportadora de descarga	Sí

