



MAXX 116 U/LP

Higiene de corte superior

The Maxx 116 U/LP es la máquina ideal para productos preformados o embutidos en tripa. El modelo Maxx 116 U se diferencia por su cámara de carga en forma de "U" con una guillotina hidráulica. La Maxx 116 LP está equipada con una cámara de carga con apertura lateral hidráulica y cierre mediante una guillotina. Bien con el elevador o con la cinta transportadora de alimentación automática, siempre obtendrá el máximo rendimiento.

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA:

- » Cámara de carga VAC totalmente estanca, con drenajes abiertos
- » Cámara en forma de U con cuchilla guillotina hidráulica
- » La apertura de la pared lateral puede ajustarse al tamaño del producto para su carga (Maxx 116 LP)
- » Sistema THC*
- » Maxx-pack para productos con alta resistencia al corte*
- » Función de control de los accesorios de corte*
- » Sistema de lubricación totalmente automático
- » Control por programador y pantalla táctil
- » Ventana de producto en la cámara de corte
- » Parrillas robustas de dos piezas
- » Bordes de corte endurecidos y estabilizadores de producto
- » Fijación sencilla y segura de la parrilla
- » Accesorios especiales para el corte de queso
- » Control automático inteligente de la velocidad de cortado

*Accesorios

Datos Técnicos	Maxx 116 U	Maxx 116 LP
Producción (En función del producto)	Máx. 2.300 kg/h	Máx. 2.800 kg/h
Cámara de carga A x H x L	116 x 116 x 520 mm	116 x 116 x 535 mm
Avance de corte	1-40 mm	1-40 mm
Potencia	10,5 kW	11,0 kW
Peso	1.050 kg	1.150 kg
Dimensiones L x A x H	2.020 x 1.695 x 2.075 mm	2.020 x 1.835 x 1.995 mm
Parrilla de corte	4 x 4 mm - 58 x 58 mm	4 x 4 mm - 58 x 58 mm

