

WS 150



La precortadora en continuo

La WS 150 es la cortadora de dados polivalente de gran capacidad por hora. Gracias al sinfín de alimentación y corte continuo, es la máquina ideal para precortar carne y grasa. El tratamiento cuidadoso del producto, evita el incremento de presión o temperatura, garantizando la mayor calidad posible del producto final.

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA:

- » Sinfín de alimentación de plástico, independiente de la parrilla de corte
- » Velocidad de la cuchilla de corte y sinfín ajustable
- » Control por programador
- » Ventana en la cámara de corte
- » Limpieza sencilla y efectiva
- » Mecanismo elevador-volcador integrado (opcional)
- » Fácil de integrar en líneas de producción continuas
- » Parrillas de 2 piezas
- » Bordes de parrilla templados y estabilizadores de producto
- » Fijación sencilla y segura de las parrillas

| Datos Técnicos | WS 150 | WS 150 L |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Producción (En función del producto) | Máx. 10.000 kg/h | Máx. 10.000 kg/h |
| Cámara de carga A x H x L | 150 x 150 x 900 mm | 150 x 150 x 1.200 mm |
| Avance de corte | 1-75 mm | 1-75 mm |
| Potencia | 16,0 kW | 16,0 kW |
| Peso | 1.350 kg | 1.500 kg |
| Dimensiones L x A x H | 2.275 x 1.325 x 2.170 mm | 2.275 x 1.325 x 2.170 mm |
| Parrilla de corte | 6 x 6 mm - 75 x 75 mm | 6 x 6 mm - 75 x 75 mm |

