

sormac S

Cortadora en rodajas y gajos **FS-3600**



Principio de funcionamiento

La cortadora en rodajas y gajos de Sormac tipo FS-3600 corta frutas y verduras en gajos, rodajas o bastones. El diseño de la máquina está creado especialmente para cumplir los requisitos de la industria de procesamiento de alimentos.

Dependiendo del tamaño, la cortadora en rodajas y gajos puede cortar hasta un máximo de dos productos con un solo movimientos de corte. Para ello, los productos se colocan en los dispositivos de sujeción de la mesa giratoria. La mesa giratoria consiste en cuatro dispositivos de sujeción que llevan al producto directamente a la unidad de corte protegida correspondiente.

La mesa giratoria, que se acciona con un motor, se coloca a la derecha.

Las cuchillas de alta calidad se encuentran en una cinta de cuchillas provista de un sistema de cambio rápido. Esto facilita el cambio y la limpieza de las cuchillas.

Los productos finales cortados se transportan a un lado de la máquina con una cinta transportadora; esta cinta puede programarse en modo de funcionamiento continuo o intermitente. Los productos cortados se recogen allí para un eventual procesamiento posterior. Los corazones y las piezas finales se pueden separar del producto final.

Capacidad

La capacidad máxima de la cortadora en rodajas y gajos semiautomática FS-3600 para frutas y verduras es de 3.600 piezas por hora.

Características

- diferentes formas de corte: gajos, rodajas, bastones
- resultado de corte perfecto con un borde de corte recto
- unidad de corte accionada eléctricamente
- velocidad regulable
- bajo mantenimiento
- fácil limpieza



La diferencia está en los detalles...

Diseño higiénico y accesible

Gracias a las puertas de ala de gaviota delanteras y traseras el armario de control giratorio montado en la parte interior de la máquina es fácil de limpiar.

Mecanismo de corte accionado eléctricamente

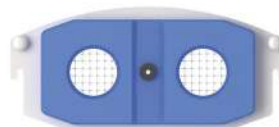
Dado que el mecanismo de corte es accionado por un motor eléctrico se ejerce una presión continua en el producto. Esto lleva a un corte perfecto y a unas prestaciones del corte de 3.600 unidades/hora.

Mesa de embalaje (opcional)

Mesa adecuada para el embalaje rápido y fácil del producto cortado.

Soporte de la caja (opcional)

En el soporte de la caja se puede colocar una caja para la recogida de los residuos de corte.



Cortadora de gajos

- 4, 6, 8, 12 o 16 gajos
- Adecuado para varios tipos de fruta

Cortadora de gajos con desmembrador de corazones

- 4, 6, 8, 12 o 16 gajos
- Desmembrador de corazones de 20, 25 y 30 mm
- Adecuado para manzanas y similares

Cortadora de bastones

- rejilla de 10, 15 o 20 mm
- Adecuado para patatas (dulces)

Soportes de producto dobles

Dependiendo del tamaño del producto pueden cortarse 2 productos con un solo movimiento de corte.
En la mesa giratoria hay 4 soportes de producto fijados, que llevan el producto a la unidad de corte segura.



Embudos con separadores de residuos

Para la separación de los residuos del producto cortado se prevén diferentes embudos. Estos llevan los residuos a un cajón.



Coche de herramientas (opcional)

Para el almacenamiento organizado de unidades de cuchillas, empujadores y embudos.



Unidad de cuchillas para rodajas

- 5-10 mm (por 0,5 mm)
- Adecuada para varios tipos de verduras y frutas



Unidad de cuchillas para medias rodajas

- 5-10 mm (por 0,5 mm)
- Adecuada para varios tipos de verduras y frutas

Variantes de cuchillas diferentes

Hay disponibles diferentes unidades de cuchillas para el corte de gajos, (medias) rodajas o bastones. Todas las variantes de cuchillas están realizadas en acero inoxidable junto con plástico (adecuado para la industria de procesamiento de alimentos). Gracias a un sistema de cambio rápido, las unidades de cuchillas son fáciles de cambiar y limpiar.

Especificaciones técnicas

Tipo	FS-3600
Tensión	230/400 V, 50/60 Hz
Potencia total instalada	1.2 kW
Dimensiones (LxAxAI)	2.335 x 930 x 1.785 mm
Peso total	± 500 kg (incluida la cinta transportadora)
Anchura de la cinta	160 mm

