



MASTERMEAT®

Maestría en innovación con pasión

CR710



La separadora automática de salchichas, chorizos y embutidos en general **MASTERMEAT® CR710** es el equipo ideal para su industria. Está fabricado en acero inoxidable de alto calibre, y sistemas electromecánicos programables de alta precisión, enteramente diseñada para la sencillez de uso, funcionamiento silencioso, seguro y confiable, facilidad de limpieza, con todo esto se ha logrado un equipo de alto rendimiento en un espacio ultra- compacto.

Con el **MASTERMEAT® CR710**, que cumplen con todos los requerimientos INVIMA y HACCP, llevará su negocio a un nivel superior.



Información Técnica del CR710:

- ✓ Chasis y cubiertas robustas en acero inoxidable AISI304
- ✓ Sistemas de seguridad y protección para el operador
- ✓ Equipo diseñado para fácil y reducido mantenimiento
- ✓ Diseñado para fácil limpieza, gracias a que no existen rincones inaccesibles
- ✓ Regulación digital de altura de las bandas para salchichas de Ø10mm a Ø40mm
- ✓ Operación de alta velocidad hasta 1700 porciones/minuto [según longitud de embutido]
- ✓ Doble detección de nudo, inicio y final, con posibilidad de cambiar % de corte entre las 2
- ✓ Selección intervalos de # de nudos sin cortar [presentaciones de N salchichas unidas]

Donde usar el CR710:

- ✓ Industria Cárnica
- ✓ Carnicerías
- ✓ Industria Alimenticia Alternativa

Aplicaciones CR710:

- ✓ Chorizos
- ✓ Morcilla
- ✓ Butifarra
- ✓ Longaniza
- ✓ Salchichas
- ✓ Derivados cárnicos y embutidos en general



Page [1]



By: **VIR&A**
SYSTEMS LTDA

info@vrasystems Ltda.com
Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia
Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 322 266 3579
www.vrasystems.com





MASTERMEAT®

Maestría en innovación con pasión

CR710

Controles de Operación
Industriales, intuitivos y de fácil acceso con pantalla táctil.

Chasis y Cubiertas de Acero Inoxidable
Muy resistentes, duraderas y seguras

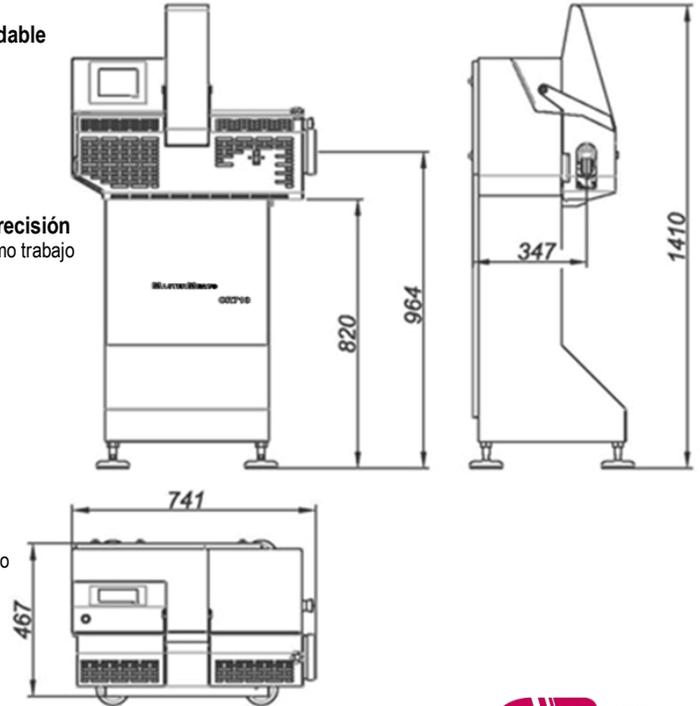
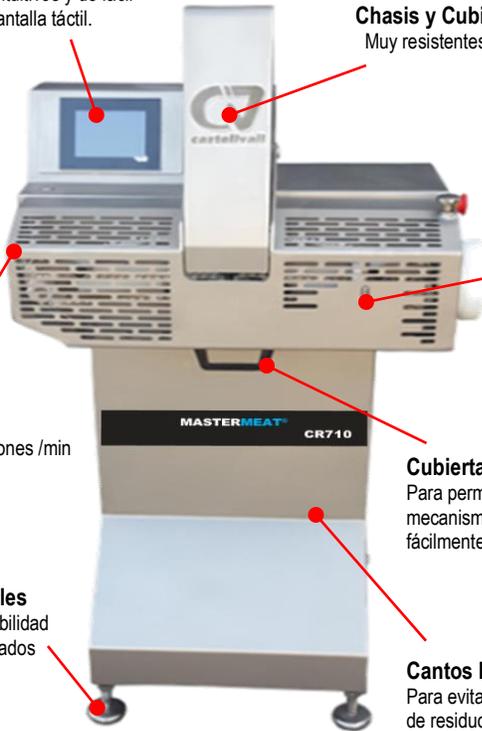
Mecanismos de Precisión
Garantizando un óptimo trabajo y alta eficiencia

Alta Velocidad
Hasta 1700 porciones /min

Cubiertas Abatibles
Para permitir el acceso a los mecanismos de trabajo y hacer fácilmente limpieza y mantenimiento

Bases Ajustables
Para otorgar estabilidad en pisos desnivelados

Cantos Redondeados
Para evitar acumulación de residuos



Incluye:

- ✓ Manual de operación y mantenimiento en español
- ✓ Kit de mantenimiento preventivo básico

Accesorios Opcionales:

- ✓ Cubetas de recepción de producto
- ✓ Mesa rotativa de recepción de producto



Detalles Técnicos CR710:	
Diámetro de tripa:	Máximo Ø40mm / Mínimo Ø10mm
Tipo de tripa:	Natural y artificial
Producción estimada:	Hasta 1700 porciones / minuto operación automática según longitud de embutido
Conexión Eléctrica:	220v / 3 fases / 60Hz – Otros voltajes a pedido
Potencia Eléctrica:	5,5 KW
Tamaño de máquina:	741 x 467 x 1410 mm
Peso máquina:	110Kg Neto aprox – Variable en función de la instalación de accesorios

