

# CUBICADORA CC550

Diseñada y fabricada bajo estándares internacionales de alta calidad y seguridad, esta serie de cubicadoras combina precisión, potencia y eficiencia en cada corte. Su estructura robusta, segura e higiénica permite procesar carne y otras proteínas en cubos, tiras o láminas uniformes.



Corta cubos, tiras, y láminas en un solo proceso



Alta capacidad (700-1000 Kg / h)



Sistema de seguridad



Diseño higiénico y fácil de limpiar



## ESPECIFICACIONES

**MODELO:** CC550

**CAPACIDAD:** 700 - 1000 kg/h

**DIMENSIONES:** 1740 \* 995 \* 1105

**PESO:** 489 kg

**DIMENSIÓN DE LA REJILLA DE CORTE (MM):** 120 x 120 x 550  
Espacio de cuchillas ajustables cada 5 mm

**ARQUITECTURA:** PLC OMRON  
motoreductor NORD

**POTENCIA TOTAL (KW):** 3.7

**POTENCIA DEL MOTOR PRINCIPAL (KW):** 2.2

**MATERIAL:** Acero inoxidable  
AISI 304

**PRODUCTOS:** Carnes frías,  
Quesos duros y semiduros,  
Pescados y productos del mar,  
frutas y verduras, productos  
cárnicos cocidos o congelados  
parcialmente



# PRECISIÓN Y VERSATILIDAD PARA TRANSFORMAR TUS PRODUCTOS.

## Corte en cubos uniformes

Para carnes frescas o cocidas, ideal en líneas de procesamiento cárnico y embutidos.



## Dados precisos de queso duro o semiduro

Perfectos para mezclas, empaques y preparaciones alimentarias.



## Corte higiénico y delicado

Para frutas blandas o firmes como piña, mango o melón, manteniendo forma y textura sin dañarlas.



## BENEFICIOS CLAVE

- Corta cubos, tiras y láminas en un solo proceso.
- Ajuste rápido de tamaño sin herramientas.
- Alta seguridad: cuchillas se detienen al abrir la tapa.
- Diseño higiénico y fácil de limpiar.
- Estructura compacta y de bajo mantenimiento.
- Mayor eficiencia gracias al sistema de presión.



1. Parrilla de cuchillas



2. Panel de control HMI



3. Compuerta de alimentación del producto