

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.

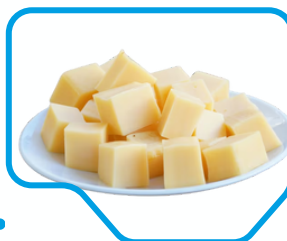
Corte en cubos uniformes

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



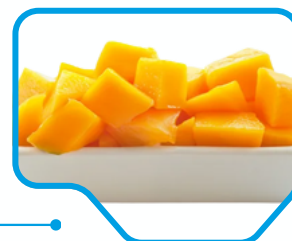
Dados precisos de queso duro o semiduro

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

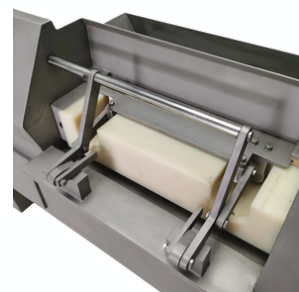
- Corta cubos, tiras y láminas en un solo proceso.
- Ajuste rápido de tamaño sin herramientas.
- Alta seguridad: cuchillas se detienen al abrir la tapa.
- Diseño higiénico y fácil de limpiar.
- Estructura compacta y de bajo mantenimiento.
- Mayor eficiencia gracias al sistema de presión.



1. Parrilla de cuchillas



2. Panel de control HMI



3. Compuerta de alimentación del producto



@MASTERMACHINES_INC