

Cubeteadora de Carne Brunetti

CBT500B



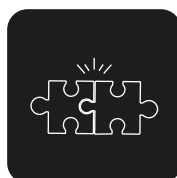
- Fabricado en acero inox. AISI304
- Alta seguridad operativa
- Fácil montaje y desmontaje
- Optimización y control del corte

Características

CBT500B



Estructura de Acero



Piezas de fácil extracción

Construcción y seguridad: Fabricado en acero inoxidable AISI 304, lo que garantiza resistencia, higiene y durabilidad.

Diseño: Presenta una estructura compacta, segura y funcional, con un diseño que permite un montaje flexible, además de facilitar el mantenimiento y la limpieza.

Alta seguridad operativa: Cuando se abre la puerta frontal, el cortador giratorio se detiene de inmediato, previniendo accidentes.

Fácil montaje y desmontaje: Tanto la rejilla de cuchillas como la cuchilla principal pueden ser retiradas completamente sin necesidad de herramientas, lo que agiliza el mantenimiento.

Mayor capacidad de corte simultáneo: El mecanismo de presión lateral permite procesar un mayor volumen de carne en cada ciclo. Además, acelera el proceso de precarga para alcanzar más rápidamente la presión establecida, mejorando así la eficiencia de producción.

Optimización del corte mediante horquilla de cambio: El diseño del sistema de transmisión tipo horquilla mejora la calidad de los cortes, reduce el nivel de ruido y disminuye la tasa de fallas mecánicas.

Control de consistencia del producto: Ajustando la perilla de precarga se puede mantener una uniformidad constante en el tamaño de los cortes durante todo el proceso.

Alimentación progresiva: La posibilidad de alimentación paso a paso reduce la presión excesiva sobre el producto, evitando deformaciones durante el corte.

Versatilidad en el tamaño de corte: El número de cuchillas en la rejilla puede ser intercambiado fácilmente, permitiendo cortar carne en cubos de distintos tamaños según la combinación seleccionada.

Usos y Aplicaciones

CBT500B



La Cubeteadora de Carne Brunetti CBT500B es adecuada para plantas de procesamiento de alimentos cárnicos medianas o grandes, adaptándose a requisitos de proceso especiales. Permite cortar carne, en cubos uniformes y otras materias primas*, y mediante el ajuste del conjunto de cuchillas, también puede procesar carne en tiras o en fetas. El tamaño del cubeteado se determina por la cantidad de cuchillas instaladas en la rejilla de corte.

***Nota:** el equipo es apto para procesar cebollas, zanahorias, papas y queso. Sin embargo, como esta máquina está diseñada principalmente para cortar carne congelada —que es mucho más dura—, los vegetales y embutidos mencionados pueden procesarse, pero el corte puede resultar irregular.

Datos técnicos

CBT500B

MODELO	CBT500B
Capacidad de producción	500 - 600 Kg/h
Longitud máx. del producto a cargar	350 mm
Tamaño de la ranura de corte	84 x 84 x 350 mm
Tamaño de la malla de corte	5 x 5 mm
Grosor de corte	3 - 40 mm aprox.
Temperatura de trabajo	-5 a 0 °C
Voltaje/Frecuencia	380V / 50Hz
Potencia total	3.2 kW
Potencia del motor 1	1.5 kW
Potencia del motor 2	1.7 kW
Peso del equipo	500 Kg
Dimensiones del equipo	1480 x 800 x 980 mm
Dimensiones embalaje	1950 x 1000 x 1100 mm

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*