

Variantes de la máquina

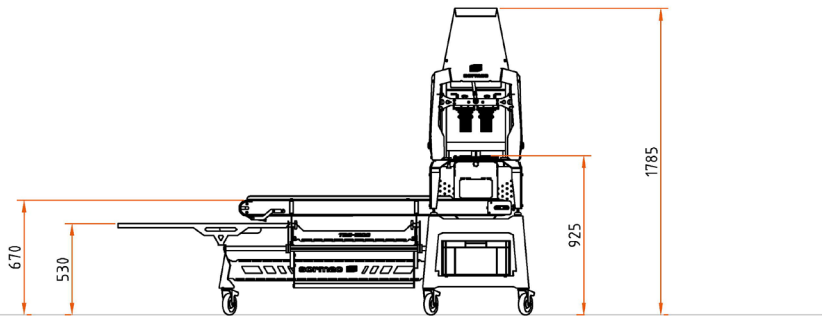
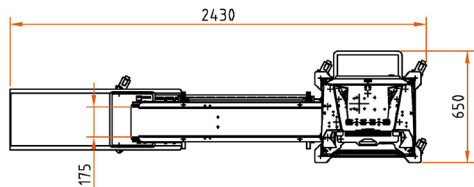
- Para uso en mesa con llenado de bandejas
- Para uso en mesa con cinta transportadora
- Con estructura móvil y llenado de bandejas
- Con estructura móvil y cinta transportadora movable TBA-1500
- Con canaleta de inmersión DF de Sormac

Opciones

- Descorazonado
- Corte de extremos
- Soporte para cajas de productos crudos
- Mesa de envasado

Ficha técnica

Modelo	FS-1500	TBA-1500
Voltaje de conexión	230/400 V, 50/60 Hz	230/400 V, 50/60 Hz
Voltaje instalado	0,75 kW	0,035 kW
Dimensiones (L x An x Al)	550 x 460 x 1210 mm	1500 x 360 x 250 mm
Peso	~ 60 kg	~ 25 kg
Capacidad	hasta 1500 piezas por hora	

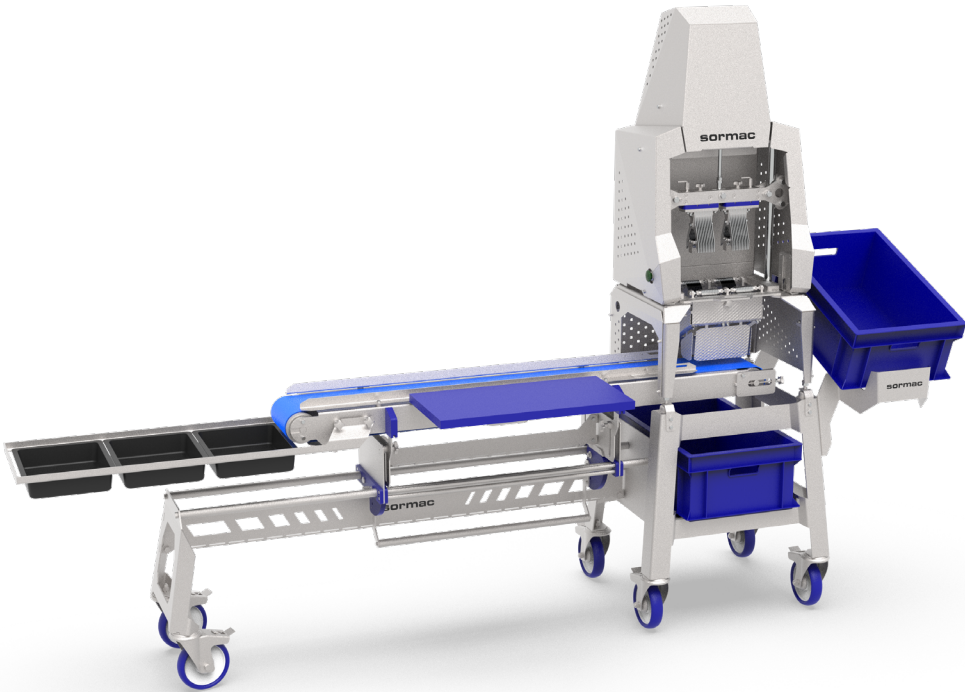


Sormac B.V.
P.O. Box 419
NL-5900 AK Venlo
Huiskensstraat 68
NL-5916 PN Venlo

T: +31 (0)77 351 84 44
F: +31 (0)77 320 48 01
info@sormac.nl
www.sormac.com

© Sormac B.V.. Todos los derechos reservados. Sujeto a modificaciones.

Cortadora en rodajas y gajos FS-1500



Principio de funcionamiento

La cortadora semiautomática FS-1500 corta frutas y verduras en gajos (descorazonados), rodajas o tiras. La máquina ha sido diseñada para cortar hasta dos productos por ciclo. El producto se introduce manualmente en la unidad de cuchillas. Para iniciar/activar el mecanismo de punzonado a motor, se deben pulsar simultáneamente con ambas manos los dos botones de arranque situados en los laterales de la máquina.

Dependiendo de la versión, el producto cortado se recoge en una bandeja gastronorm o se desplaza a través de una cinta transportadora en modo continuo o intermitente.

En una versión especial, la FS-1500/DF puede montarse en una canaleta de inmersión para el tratamiento de frutas y verduras cortadas. Por ejemplo, las manzanas cortadas se decoloran con gran rapidez. Para evitar la decoloración, hay que recoger las manzanas en agua inmediatamente después de cortarlas.

Capacidad

La cortadora en rodajas y gajos semiautomática FS-1500 para frutas y verduras es capaz de procesar hasta 1500 piezas por hora.

Características principales

- Diversas opciones de corte: gajos (descorazonados), (medias) rodajas, tiras
- Cinco opciones diferentes de instalación (uso en mesa, con cintas transportadoras, con canaleta de inmersión)
- Resultado de corte de alta calidad con borde recto
- Unidad de corte con accionamiento directo por motor
- Escaso mantenimiento
- Estructura abierta y fácil de limpiar
- Descorazonado para gajos (manzanas)
- Corte de extremos
- Botones de control accionados con dos manos para una seguridad óptima



La diferencia la marcan los detalles...



Diseño higiénico y alta accesibilidad

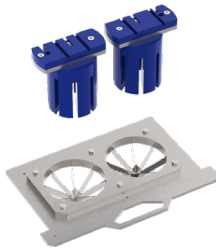
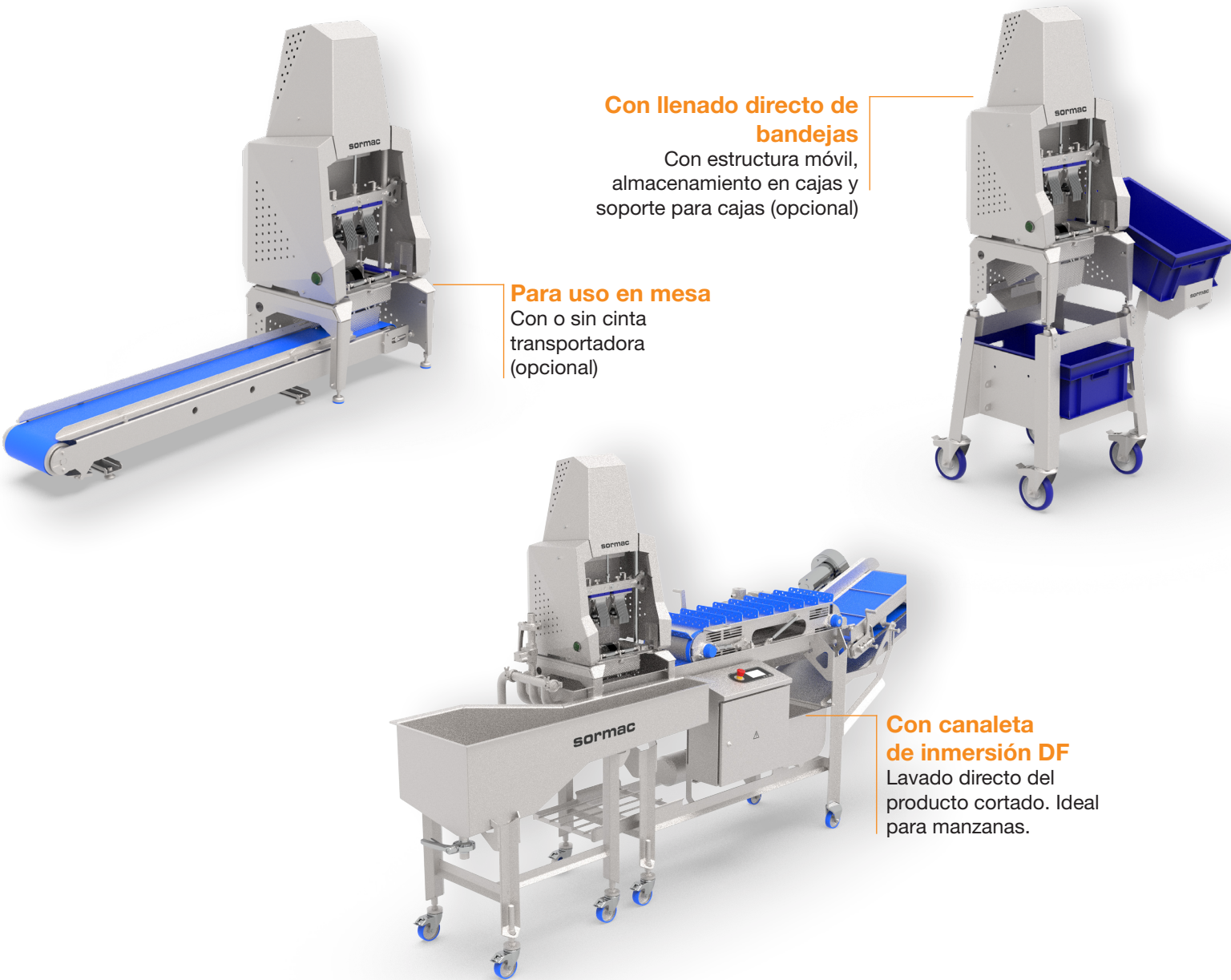
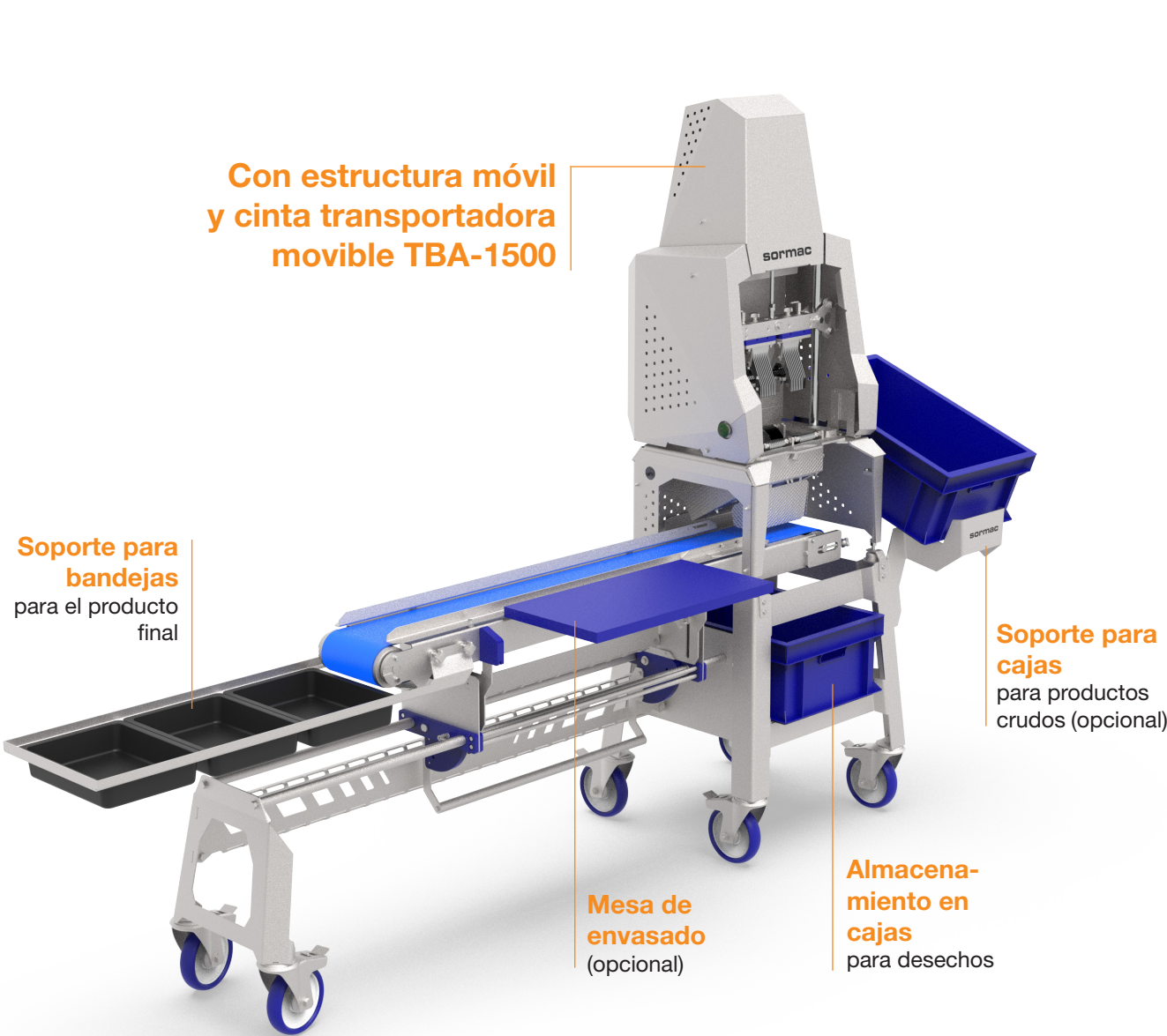
Estructura abierta para una limpieza más sencilla y una gran facilidad de uso. Opcionalmente, se pueden ajustar un soporte para cajas y una mesa de envasado.

Control con dos manos

El proceso de corte arranca con un control a doble mano para garantizar la máxima seguridad del personal operativo.

Funcionamiento con cinta transportadora

La unidad de empuje presiona el producto a través de las unidades de corte sobre una cinta transportadora, que puede configurarse en modo continuo o intermitente.



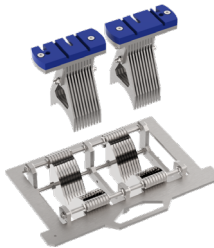
Corte en rodajas (con descorazonado opcional)

- 4, 6, 8, 10 y 12 respectivamente. 16 aristas
- descorazonador 25 mm



Corte en tiras

- para cortar tiras
- estación simple: 20, 25, 30 o 40 mm
- estación doble: 10, 12,5 o 15 mm



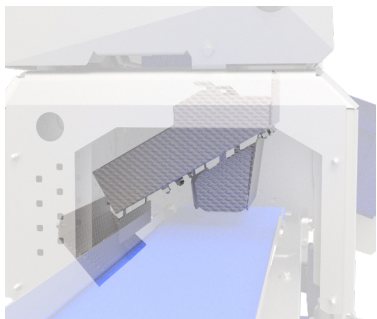
Corte en rodajas (con corte en mitades opcional)

- 5,5, 6,5 o 10 mm
- diámetro máx. del producto ø 80 mm, L. 140 mm

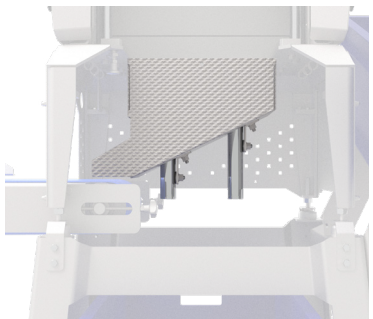
Diversas opciones de corte

Hay disponibles diferentes unidades de cuchillas para corte de gajos (descorazonados), (medias) rodajas o tiras.

Todos los diseños de cuchillas se han fabricado con un material que combina acero inoxidable y plástico, apto para su uso en la industria alimentaria. El sistema de cambio rápido permite sustituir y limpiar fácilmente las unidades de cuchillas.



Corte de extremos



Descorazonado