

**Loncheadora vertical
para lonchas y tiras
ESB 4434 SH**



LONCHEAR

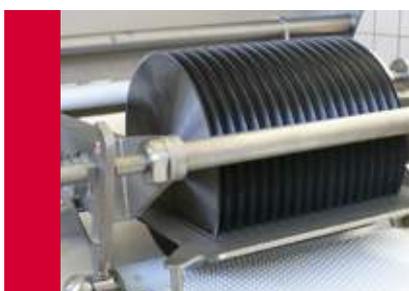


MAJA[®]

ESB SH

Datos técnicos

Modelo	Ancho de corte mm	Anchura de máquina mm	Profundidad de máquina con cintas mm	Altura de máquina mm	Potencia necesaria kW 3AC/50Hz/400V	Peso kg
ESB 4434 SH	434	758	1907	1281	1,5	280



La loncheadora vertical automática MAJA ESB 4434 SH es adecuada para cortar piezas de carne fresca sin hueso, de ternera, vacuno, cerdo y pollo, con un máximo de altura de producto de aprox. 95 mm, dependiendo del tipo y consistencia del producto (productos más altos bajo petición).

Colocando las porciones una segunda vez en la cinta transportadora de alimentación, se producen tiras de carne del mismo tamaño. Un rodillo de cuchillas especial está disponible para producir porciones con un corte adicional en forma de librillo, por ejemplo, especialidades de carne rellenas, tales como "Cordon-Bleu". Comparado con otras soluciones, este sistema sencillo y rentable, puede conseguir un producto consistente con un alto rendimiento.



TECNOLOGÍA PARA EL FUTURO

Equipos y características

- Rodillo de cuchillas circulares para el corte vertical de lonchas de carne.
- Cinta transportadora de alimentación y descarga.
- Seguridad en la operación gracias a la ampliada cubierta de seguridad en la cinta de descarga.
- Empuñaduras especiales de seguridad para la fácil extracción de la cuchilla circular sin riesgo de lesiones durante la limpieza y cambio de cuchillas.
- Rodillos de cuchillas circulares disponibles para diferentes grosores de corte.
- Óptima higiene, ya que las partes a limpiar pueden desmontarse fácilmente.
- MAJA dispone de servicios de afilado para las cuchillas circulares.



MAJA®