

CHEESMAXX 200



Máximo rendimiento en un formato compacto

La Cheesmaxx200 es la máquina automática más potente para cortar queso. Gracias a su logrado diseño compacto y ergonómico se puede adaptar a cualquier línea de pizzas. La máquina está equipada con el conocido sistema THC (patentado), el cual garantiza un perfecto filtrado incluso de la corteza del queso. La Cheesmaxx 200 se puede montar y desmontar en muy poco tiempo, además su nuevo diseño higiénico hacen de la limpieza una tarea rápida y eficaz. La carga del producto se realiza mediante una cinta de alimentación.

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA:

- » Cámara totalmente hermética de una sola pieza con drenajes abiertos
- » Apertura de la pared lateral, ajustable al tamaño del producto para la carga
- » Sistema THC para un perfecto rallado*
- » Sistema HD hidráulico para el proceso del queso
- » Velocidad de la cuchilla ajustable
- » Control por programador con pantalla de 15" integrada en un cuadro móvil.
- » Ventana en la cámara de corte
- » Sistema de presión superior*
- » Juegos de corte para dados, tiras y otras formas
- » Juegos de corte para rallar
- » Sistema de control automático de velocidad, permite ajustar la capacidad de la máquina en base a las necesidades productivas de la línea.
- » Posibilidad de conectar el equipo a un sistema SCADA para análisis y gestión de datos.

*Accesorios

Datos Técnicos	Cheesmaxx 200
Producción (En función del producto)	Máx. 3.300 kg/h
Cámara de carga A x H x L	200 x 116 x 540 mm
Avance de corte	1-40 mm
Potencia	14,0 kW
Peso	1.700 kg
Dimensiones L x A x H	2.450 x 1.920 x 2.080 mm
Parrilla de corte	6 x 6 mm - 58 x 100 mm

