

# CORTADORA CC5-H

## CORTADORA EN CONTINUO

Máquina diseñada para realizar cuatro cortes longitudinales (centrados o descentrados), a lo largo de un producto. La máquina se carga manualmente y el corte se realiza en continuo mediante cuatro sierras de cinta, de forma totalmente segura.



Pies de cerdo



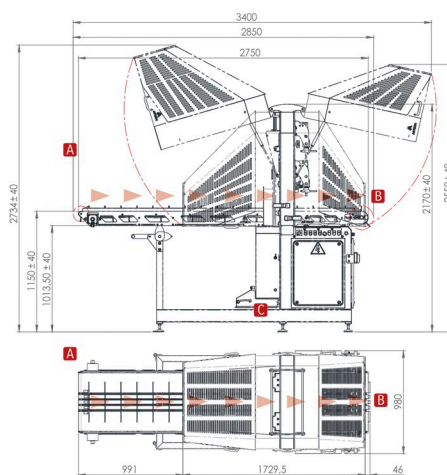
Pollo



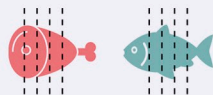
Huesos



Costilla de cerdo fresca



- A** Carga de producto
- B** Salida de producto
- C** Descarga de serrín en caja E-2 de 600x400x200 mm



### DATOS TÉCNICOS

**Dimensiones máquina (L x W x H)**  
2850 x 980 x 2170 ± 40 mm

**Altura tapa abierta**  
2735 ± 40 mm

**Altura descarga**  
1050 ± 40 mm

**Velocidad motor sierra**  
1500 rpm

### CONEXIONES

**Electricidad**  
**Potencia instalada**  
12.1 kW

**Tensión**  
400 V (3~) 50/60 Hz

**Consumo máquina**  
27 A

### CONEXIONES

**Agua**  
**Consumo**  
60l/hora (máximo)

**Aire comprimido**  
**Precisión**  
6 bar (mín.: 4bar. a menor presión la máquina da error)

**Consumo**  
0,5 l/ciclo completo de corte

**Diámetro tubo entrada**  
Ø10 mm

### VENTAJAS

- ✓ Formato compacto y de reducidas dimensiones.
- ✓ Diseño higiénico para una fácil limpieza.
- ✓ Proceso de trabajo completamente seguro (máquina totalmente cerrada).
- ✓ Velocidad de corte perfectamente ajustable.
- ✓ Proceso de corte con sierra cinta.
- ✓ Programa versátil, de fácil manejo y con posibilidad de almacenar hasta 50 recetas diferentes.

