



Ficha Técnica

LINEA DE CORTE AUTOMATICA ERMATEC

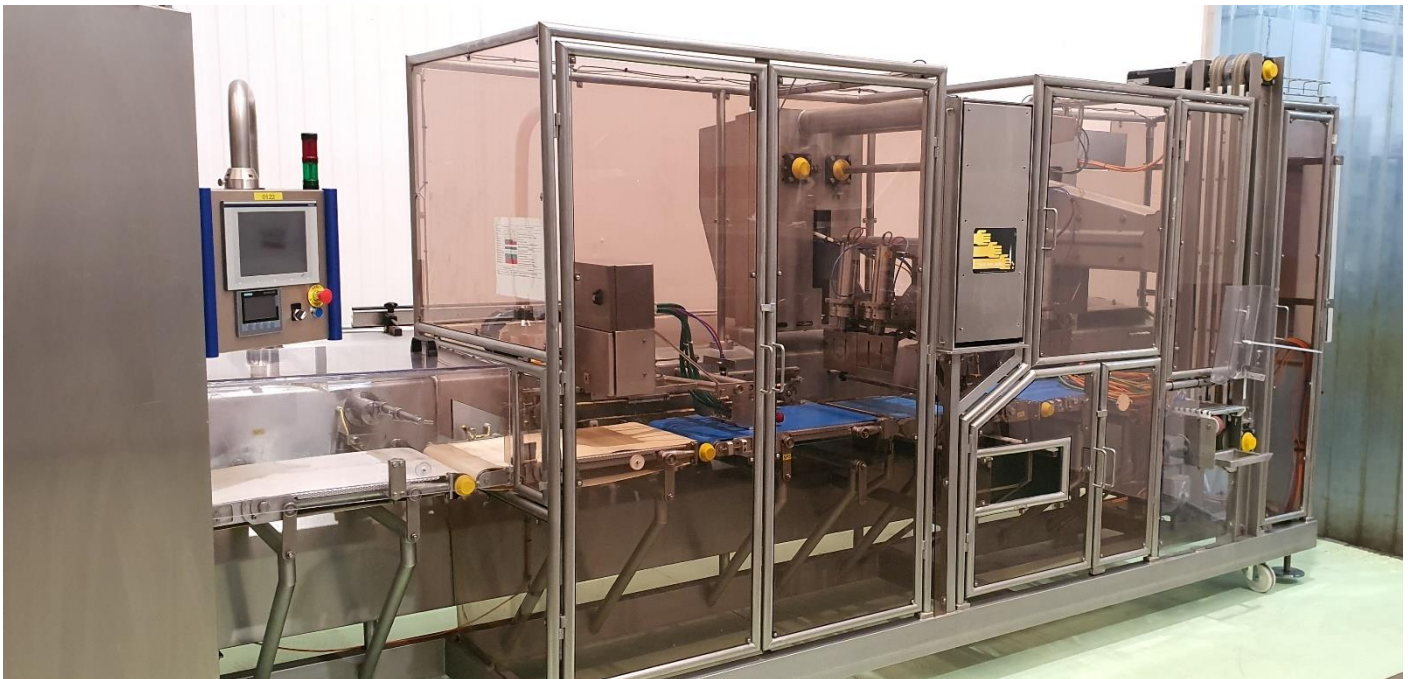
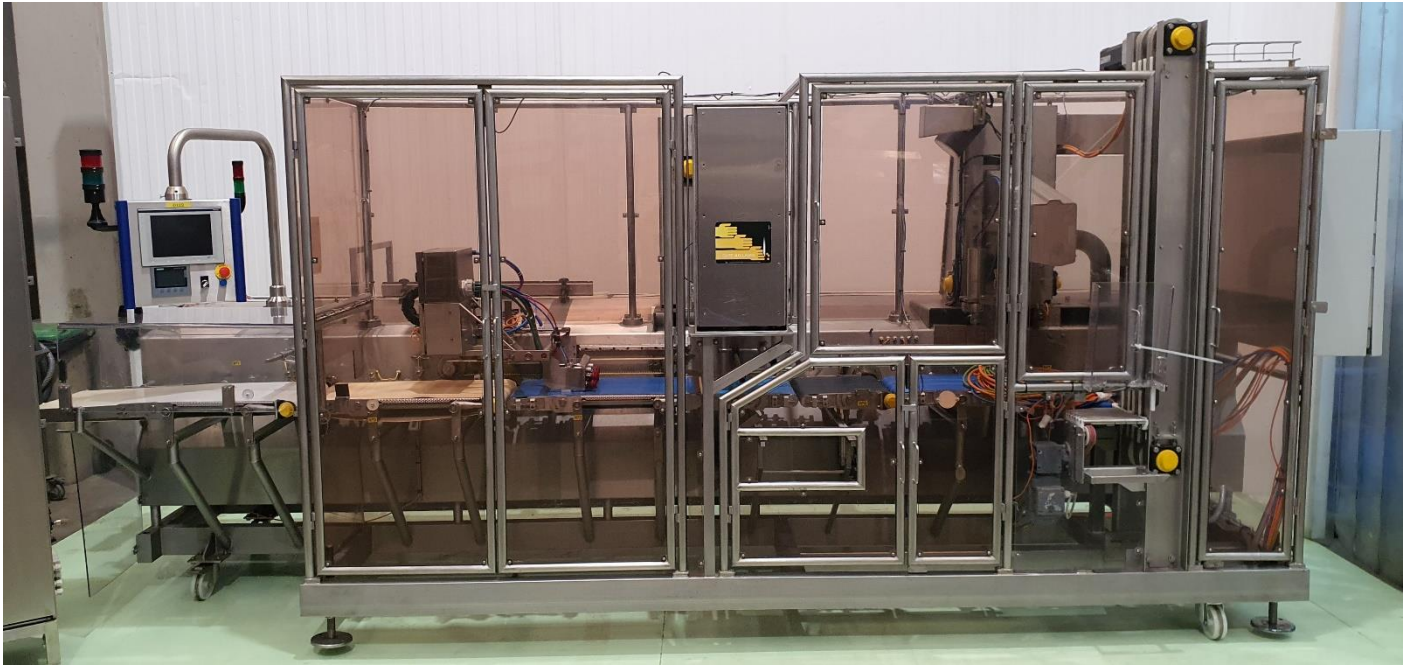
DESCRIPCION	<p>Línea de corte automática, por ultra sonidos, para barras de queso (euro bloc, queso tipo cheddar, embutidos, fiambres, pates, etc.). Fabricado por Ermatec, modelo Trancheur us. Especialmente diseñada para corte en porciones a peso fijo como (Tranchetes etc.). Equipo industrial de altísima calidad.</p> <p>Cortadora por ultrasonido, troceadora de quesos, loncheadora de queso.</p>
CARACTERISTICAS TÉCNICAS	<p>Corte de lotes de peso fijo con la integración de una mesa de pesaje.</p> <p>Sistema robótico de carga de queso en la estación de corte.</p> <p>Desmontaje automático de bandejas.</p> <p>Eliminación automática del rizo en las bandejas.</p> <p>Control de peso con evacuación de pesos pesados.</p> <p>Corte de productos de diferentes diámetros.</p> <p>Cortar porciones angulares.</p> <p>Cortar lonchas de quesos.</p>
Medidas exteriores	<p>4950 mm largo x 1800 mm ancho x 2270 mm alto</p>

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

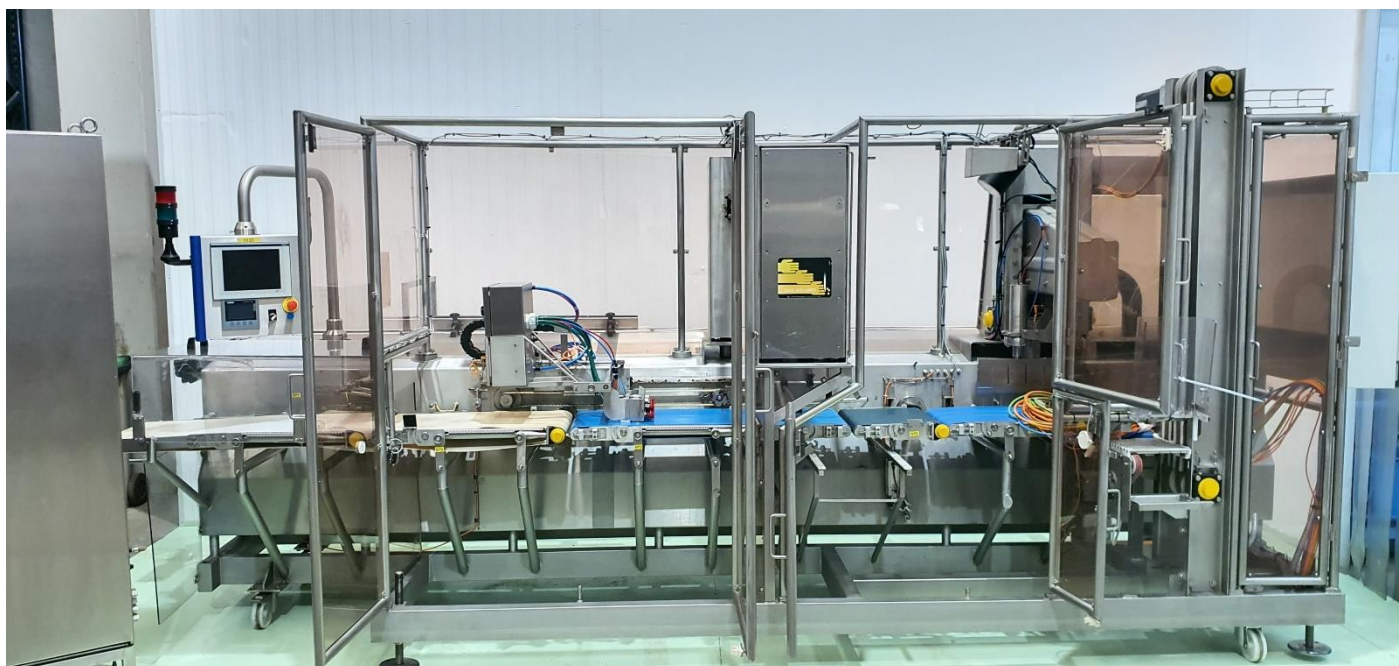
LINIA DE CORTE AUTOMATICA ERMATEC

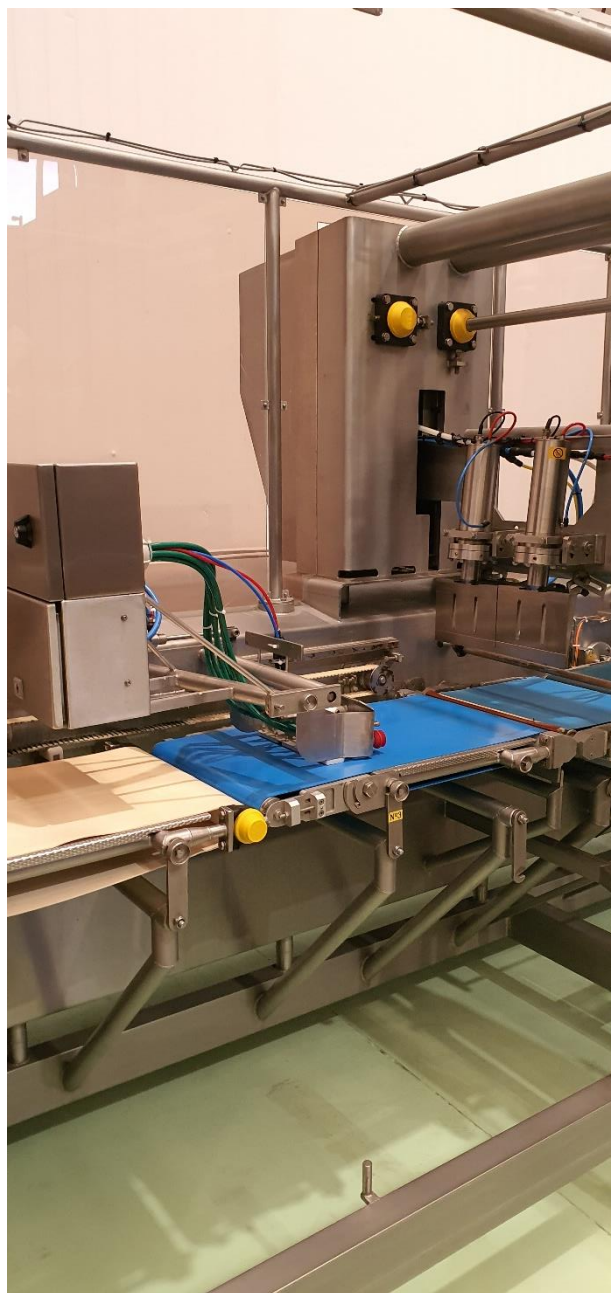
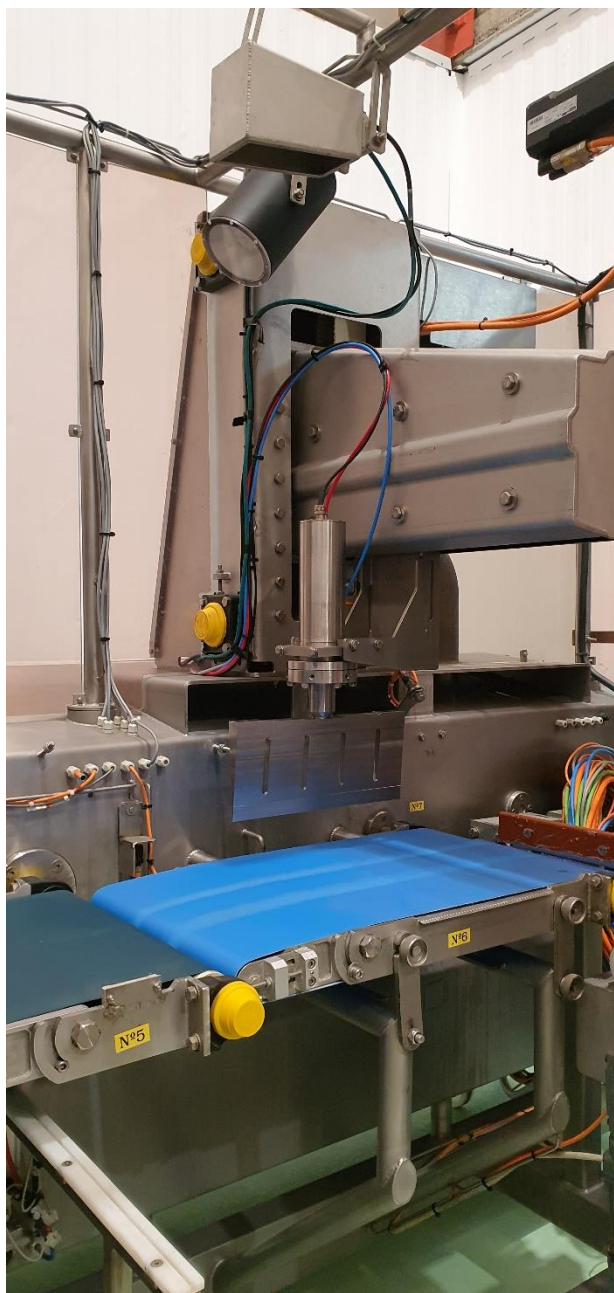


LINIA DE CORTE AUTOMATICA ERMATEC



LINIA DE CORTE AUTOMATICA ERMATEC





*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.