



Cortadora MCV 120 / 170

Una máquina cortadora modelo MCV para corte transversal de verduras particularmente de hoja, la máquina consiste en una cinta transportadora de 175 mm de ancho, encima de la cual, otra cinta flotante asegura el avance del producto hacia una cuchilla giratoria transversal de eje horizontal, ubicada en el extremo de salida de la cinta. Alimentación manual orientada según el corte preferido o a granel. Espesor de corte regulable variando la velocidad relativa entre las cintas de alimentación y la velocidad de rotación de la cuchilla.

Cutter MCV 120 / 170

A cutting machine cross-cut model MCV particularly leafy vegetables. The machine consists of a conveyor belt width of 175 mm, above which another tape ensures the advancement of the floating product into a rotating blade transversal horizontal axis located at the outlet end of the tape. Manual Feed oriented as preferred cutting or bulk. Adjustable cutting thickness varying the relative speed between the feed belts and the speed of rotation of the blade.

MCV 120

MCV 170

Dimensiones	Dimensions	870 mm X 630 mm x h 1320 mm	1040 mm X 590 mm x h 1010 mm
Peso	Weight	102 kg	155 kg
Potencia	Power	2 HP	4 HP
Capacidad cubos	Capacity	hasta 200 Kg/h Hojas	hasta 400 Kg/h Hojas
		hasta 300 Kg/h Tuberculos	hasta 600 Kg/h Tuberculos
Tipo de corte		Transversal	
	Cut	Cross Cut	



MCV 170



Cortadora de rebanadas MPA

Diseñada para el corte de precisas rebanadas transversales de productos elongados tales como plátanos fritos. Compuesta de un plato porta cuchillas con eje vertical montado en una estructura móvil para posicionarlo sobre el freidor. Alimentación manual. El diseño supera el empastamiento provocado por los jugos del plátano. Diferentes espesores se obtienen por recambio del plato portacuchillas. Toda la construcción en acero inoxidable y plásticos sanitarios.

Cutter MPA

Specially designed to slice and dice long products such as fried plantains, with a range of options that include precise transversal slices, longitudinal cuts, or even cuts at selected angles, the unit features a blade spindle with a vertical axle mounted over a mobile structure that allows it to be positioned over a fryer. It is fed manually.

The design eliminates the problem of the product changing texture due to liquids released by the plantains and bananas. Different widths can be achieved by changing the blade settings. The unit is manufactured from stainless steel and sanitary plastics.

MPA BATCH

MPA

Dimensiones	Dimensions	870 mm X 630 mm x h 1320 mm	1040 mm X 590 mm x h 1010 mm
Peso	Weight	85 kg	95 kg
Potencia	Power	1,5 HP	1,5 HP
Capacidad cubos	Capacity	100 Kg/h	800 Kg/h
Tipo de corte		Transversal	
	Cut	Cross Cut	



MPA Batch



INCALFER SRL
Andrés Baranda 2359
B1878 DLU Quilmes- Bs. As. - Argentina
Tel./Fax: (54-11) 4224-8515
E-mail: info@incalfer.com
www.incalf.com



INCALFER DO BRASIL LTDA
Rua Cecília, 146 - Vila Esperança
Cep 03651-040 - São Paulo - SP - Brasil
Fone: 11-3296-7700
E-mail: incalfer@incalfer.com.br
www.incalf.com.br

INCALFER
TECNOLOGIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS