

REBANADORA MCJ 300

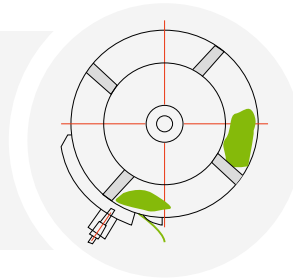
Un rotor de eje vertical con paletas gira dentro de un cilindro centrifugando el producto que es cortado en rebanadas lisas u onduladas por una cuchilla tangencial fija. Espesor ajustable hasta un máximo de 12 mm o hasta 20 mm en versión especial. Un accesorio tipo “quita y pon” con cuchillas en forma de peine, corta rebanadas en bastones del ancho deseado.

Corta todo tipo de frutas descarozadas y hortalizas de bulbo y son ideales para trabajar en líneas continuas para elaboración de papa y mandioca. Alimentación manual o continua a granel.

Construcción en acero inoxidable, aluminio y plásticos sanitarios.

Principio Operativo:

Consiste en un rotor de eje vertical, compuesto por un disco con paletas, que gira dentro de una carcasa contra la que es proyectado el producto por fuerza centrífuga, mientras una cuchilla dispuesta en forma tangencial, corta una rebanada en cada vuelta del producto. Deformando levemente la carcasa en forma de espiral, se ajusta a voluntad el espesor de la rebanada.



Modelo	MCJ 300
Dimensiones (mm)	600 x 800 x h1400
Potencia (HP)	1
Peso (Kg)	110
Producción (Kg/Hr)	1000 (1,8 mm)
Ancho de Corte (mm)	150
Tipo de Corte	Rebanadas lisas, ruffles y onduladas / Bastones



Andrés Baranda 2359



(+54 11) 4253 3848



info@incalfer.com



incalfer.com.ar