

FT-250

Fatiadora Industrial de Frios

Disponível na versão *Plus*



LINHAS DIRETAS



EMPRESA HABILITADA



CREA-SC
Conselho Regional de Engenharia,
Arquitetura e Agronomia de Santa Catarina

Equimatec

Indústria de Máquinas

www.equimatec.ind.br

FT-250

Características

Fatiadora industrial de frios FT 250: Construída em aço inoxidável AISI 304, é um equipamento robusto e totalmente protegido e monitorado por sensores conforme *NR12.

Seu controle operacional por CLP tem uma interface simples por meio de uma IHM de fácil visualização e operação, contendo componentes eletrônicos de alta resistência a ambientes úmidos. O equipamento está projetado para fatiar os produtos: bacon, salame, queijo, presunto, apressuntado, mortadela e embutidos em geral

Recomendado para grandes redes de supermercados, laticínios, distribuidoras, cooperativas, indústrias de alimentos e frigoríficos.

- Sistema de empilhamento para 50 mm de altura;
- Área útil de trabalho com matéria-prima de 680 mm de comprimento;
- Função de escamado;
- Controle da espessura das fatias através de IHM;
- Sistema de liberação de pilhas fatiadas sobre uma esteira com 1550 mm de comprimento;
- Esteira nos padrões de higiene sanitária;
- Sistema prático de desmontagem para limpeza e higienização após o uso;

Produção

Quantidade de fatias por minuto:

01 peça = até 200 fatias

02 peças = até 400 fatias

Na versão **Plus** a FT-250 possui o sistema de pesagem e descarte integrado.

*NR12 - Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos.

Dimensões (mm) - C x A x L

2515 x 1813 x 957

Peso

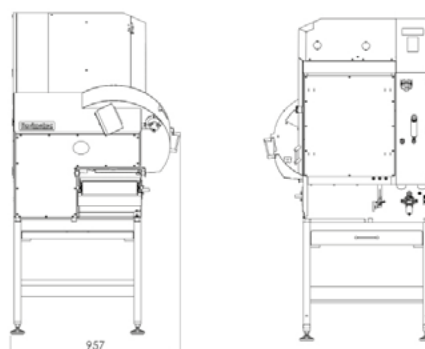
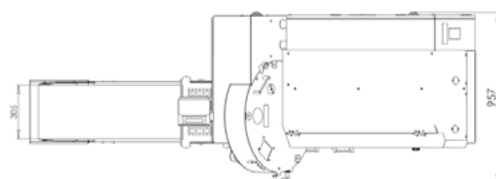
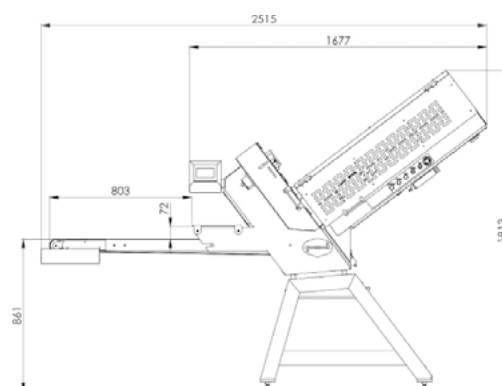
380 kg

Alimentação

220 V

Potência instalada

1590 W



Equimatec
Indústria de Máquinas