

# FT-600

## 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](http://www.equimatec.ind.br)



# FT-600

## Características

**Fatiadora industrial de frios**, FT 600: 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

Recomendado para grandes redes de supermercados, laticínios, distribuidoras, cooperativas, indústrias de alimentos e frigoríficos. O equipamento está projetado para fatiar queijos, bacon, salame, presunto, apesuntado, mortadela e embutidos em geral.

- Fatição simultânea de 3 peças de 100mm de largura;
- Sistema de empilhamento para 50 mm de altura;
- Área útil de trabalho com matéria-prima de 1000mm de comprimento;
- Função de escamado;
- Controle da espessura das fatias através de IHM;
- Servomotor incorporado a espessura da fatia;
- Sistema de liberação de pilhas fatiadas sobre uma esteira com 2060 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 no processo:

01 peça = até 200 fatias      03 peças = até 600 fatias

02 peças = até 400 fatias

Na versão **Plus** a FT-600 possui o sistema de pesagem e descarte integrado.

Dimensões (mm) - C x A x L

3341,6 x 2032,4 x 1049,5

Peso

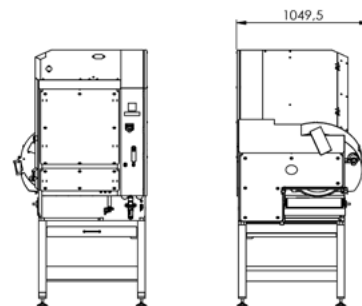
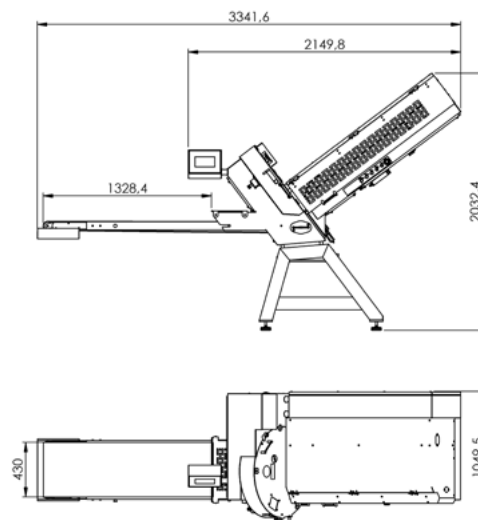
450 kg

Alimentação

380 V

Potência instalada

2610 W



\*NR12 - Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos.