

CUTTERS ARTESANAS



Líder mundial en la Industria Alimentaria

K15neo • K30neo

Con pantalla táctil digital de 7" y velocidad variable.

Cortan y emulsionan todo tipo de carnes y otros productos alimentarios.



Pantalla táctil de 7" indicando velocidad, temperatura, tiempo transcurrido y hora actual.

Alta velocidad de corte: variable 750 - 3000 rpm + 4 velocidades preprogramadas.

Paro automático programable por tiempo transcurrido y/o límite de temperatura.

Arranques suave de cuchillas y artesa con variadores electrónicos.

Parada de emergencia.

Pies regulables con amortiguación de vibraciones.



K30neo

K15neo



NUEVOS MODELOS AVANZADOS 2019



K15neo • K30neo



Pantalla táctil digital de 7".



Banda de fricción de la tapa desmontable.



Tapa anti-ruido transparente.



Cabezal de corte desmontable con 3 cuchillas. (standard)



Opcional: cabezal de corte con 6 cuchillas.



Parada de emergencia.

- Pantalla táctil digital de 7" con selección de velocidad variable y 4 botones de selección rápida, visor de temperatura y temporizador.
- Paro automático programable por temperatura y tiempo.
- Motor con variador de frecuencia y protección de sobrecarga.
- Motor + variador = alta eficiencia.
- Seta de parada de emergencia.
- Cabezal de corte desmontable con 3 cuchillas, opcional con 6 cuchillas.
- Cuchillas de alta calidad alemana, BE-GW Steffens, acero templado de alta resistencia.
- Construcción de acero inoxidable, sólida tapa y artesa de acero inoxidable.
- Bancada accesible y hermética, con 4 pies inox, antideslizantes y ajustables.
- Tapa de cuchillas asistida con pistón neumático (K30neo), frenado automático de las cuchillas al abrir.
- Tapa transparente de protección de ruido.
- Sensor de temperatura (°C/°F) situado en la cavidad de corte, donde se produce la máxima fricción.
- Banda de fricción de la tapa de la artesa desmontable para fácil limpieza y auto-ajustable con muelles.
- Calefactor control electrónico en el interior de la bancada para evitar condensaciones.
- Correas Poly-V de alta calidad, más silenciosas.
- Tornillería totalmente de acero inoxidable.
- Cuadro eléctrico estanco IP65 (K30).
- Base de la máquina cerrada.
- Fácil limpieza.



Especificaciones técnicas		K15neo	K30neo
Capacidad de la artesa		15 litros	30 litros
Tamaño del lote aproximado	carne fina	±4 a ±12 kg	±5 a ±22 kg
	carne gruesa	±4 a ±8 kg	±5 a ±15 kg
Velocidad cuchillas	variable	750 a 3000 rpm	
	botones selección rápida	750/1500/2250/3000 rpm	
Velocidad lineal cuchillas	@ 3000 rpm	15-44 m/s	15-44 m/s
Potencia		3 CV / 2,3 kW	7,5 CV / 5,6 kW
Conexión		monofásica	trifásica
Consumo	230/220 V • 400/380 V	12,5 A • -	22,9 A • 13,2 A
Dimensiones, con tapas abiertas		92x64x55 cm	157x78x113 cm
Peso neto máquina		±165 kg	±330 kg