



**CRM**  
Via Leonardo Da Vinci, 62  
23878 Verderio Superiore  
[www.crmmeatmachine.com](http://www.crmmeatmachine.com)



Plaça Vapor 16 Nau A  
Pol. Ind. Les Guixeres  
08915 Badalona – 93 274 15 85  
[Info@6tmestallipes.com](mailto:Info@6tmestallipes.com)  
[www.6tmestallipes.com](http://www.6tmestallipes.com)

# Hamburgueseras automáticas CRM

## PLANUS

Máquina formadora de hamburguesas totalmente automática, con tolva de 20 o 40 kg, cinta transportadora de salida y tapa de seguridad.

Dotada de una cinta de salida del producto con el fin de evitar la manipulación del producto lo máximo posible. Otras opciones disponibles para personalizar, como la versión refrigerada.



### Dispensador automático:

Línea de producción completamente programable para la formación y envasado de hamburguesas en bandejas. La producción de la hamburguesa se realiza con nuestra hamburguesera Planus montada sobre una línea transportadora de bandejas.

## STELVIO

Máquina formadora de hamburguesas totalmente automática, con tolva de 60 litros y cinta transportadora de salida, dotada con tapa de seguridad. Equipada con un sistema automático de limpieza del cable.



### Moldes con forma fija



**Otros moldes:**  
Muslito de pollo doble  
Rectangular 90 x 80 mm

## Cortadoras automáticas CRM

Más conocidas como chuleteras, cortan todo tipo de producto con o sin hueso, carne fresca, congelada o cocida, en lonchas paralelas a alta velocidad.

Con la gama NEXU obtenga filetes de carne regulares y con grosores ajustables entre los 2 y 45mm.



### NEXUS 200

Dos modos de corte: avance del producto paso a paso en el modo normal o de manera continua en el corte extrafino.

### NEXUS 225/45°-245/45°

Con inclinación del carro 45°.



### NEXUS 245 ES

La hermana mayor.

## Fileteadoras automáticas CRM

Las fileteadoras automáticas multicuchillas cortan filetes de grosor exacto y en una sola vez. Permiten cortar todo tipo de producto fresco, congelado y cocido como ternera, lomo de cerdo y otros productos sin hueso.

### SECTOR SIMPLEX

Permite que el producto cortado en filetes quede compacto, y pueda envasarse en un único trozo precortado. El espesor de los filetes puede variar entre 6 y 50 mm, sustituyendo de forma fácil el conjunto de cuchillas.



### SECTOR SIMPLEX DOPPIA

Ofrece las mismas opciones de corte que la SECTOR SIMPLEX, pero por dos. Dispone de dos zonas de corte con la posibilidad de instalar las cuchillas de diferentes grosores.

### SECTORMATIC

Fileteadora con cinta transportadora de entrada y salida para producción en cadena, pueden estar seguidas de sistemas de envasado en continuo. Gracias a sus reducidas dimensiones ofrece una gran producción en poco espacio. El espesor de los filetes puede variar sustituyendo de forma fácil el conjunto de cuchillas.

