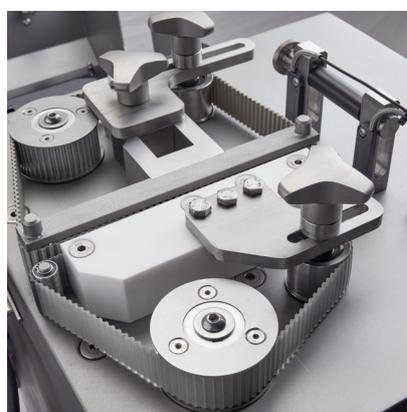


## CORTADORA DE EMBUTIDO SC 500



### DESCRIPCIÓN GENERAL:

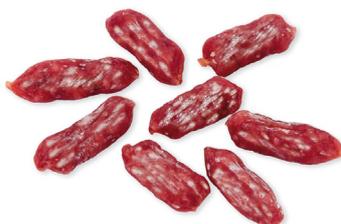
Destinada a pequeños y medianos productores que quieran automatizar su línea de procesamiento de embutido fresco y curado. De tracción automática, la **SC 500** está diseñada para realizar un corte en la unión del producto y separar los embutidos de manera autónoma a medida que el producto va avanzando de forma continua por el carril de tracción.

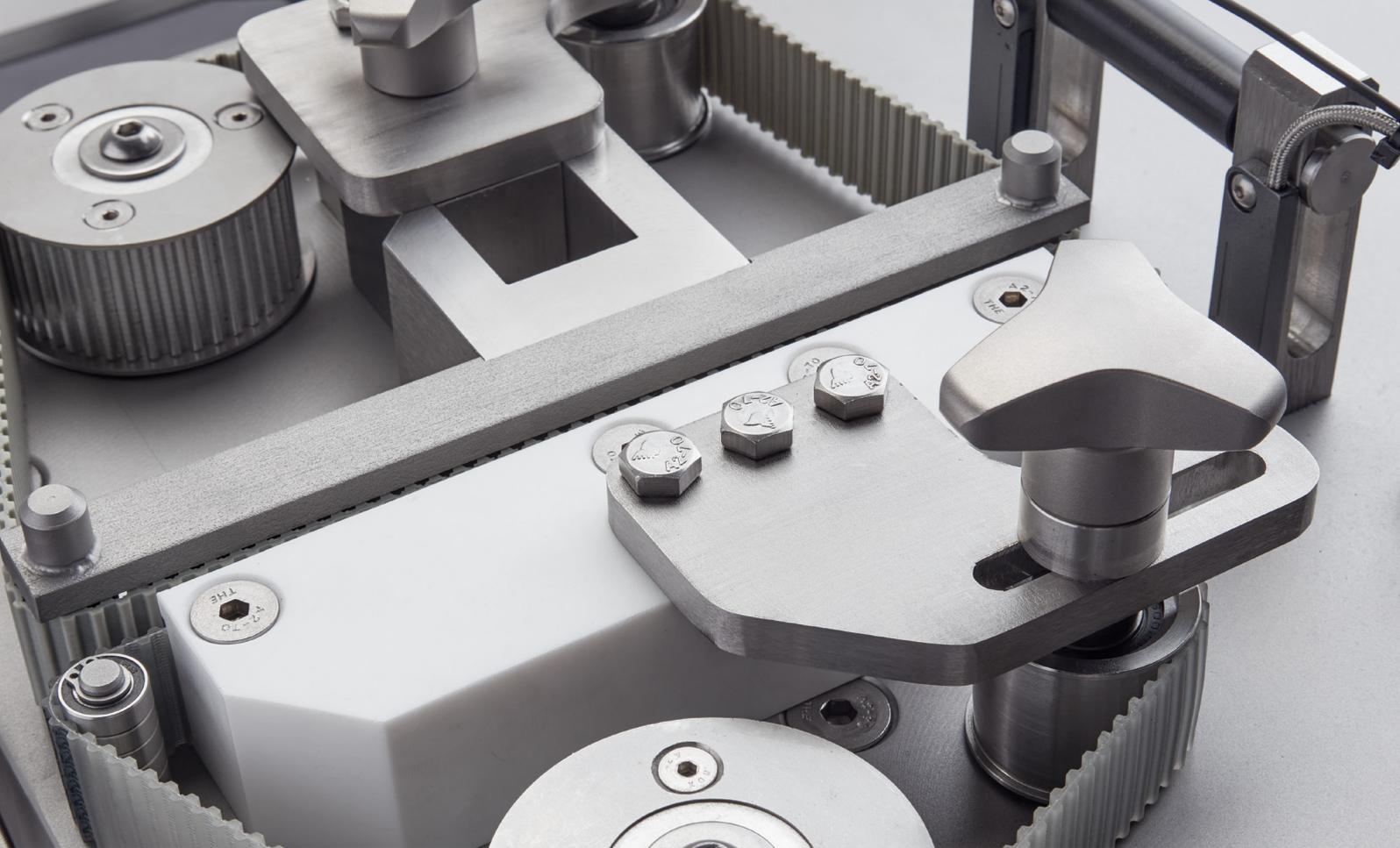
### PRODUCTOS QUE PUEDE PROCESAR:

- Embutido fresco y curado de cualquier longitud y con diámetros (Ø) de entre 8-40mm
- Mini-Salchichas tipo snack.

### VENTAJAS:

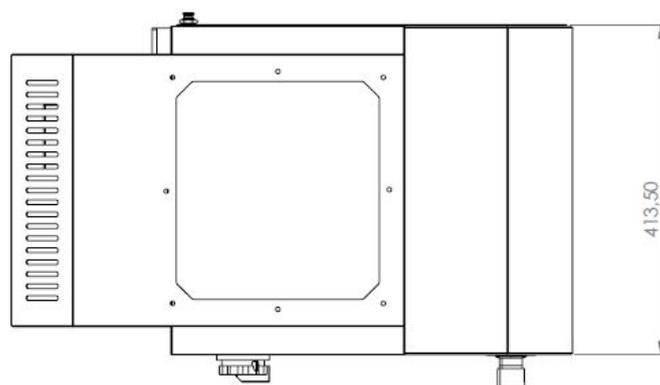
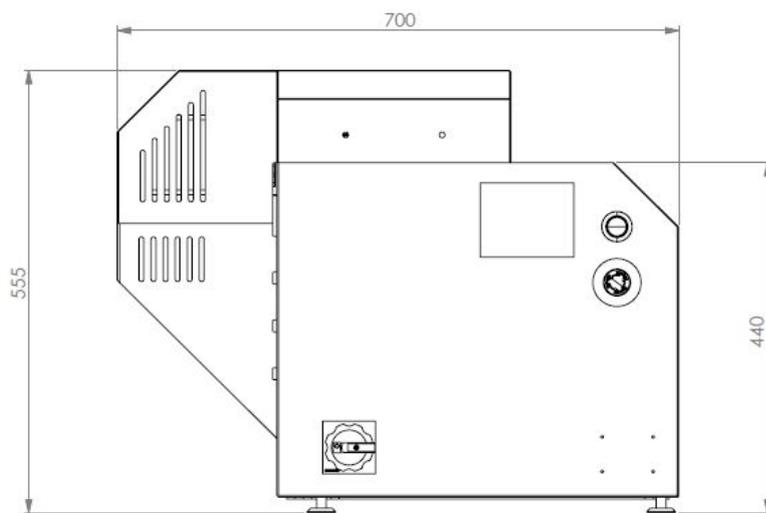
- Alta productividad: hasta 700 cortes por minuto.
- Ajuste programable de la velocidad.
- Arranque progresivo a velocidad lenta para evitar malmer products frágiles.
- Capacidad de cortar productos de forma unitaria o por packs de dos, tres, cuatro o más unidades.
- Diseñada bajo estrictos criterios higiénicos para que los ajustes y la manipulación sean lo más simples posibles.
- De fácil transporte dado su mínimo peso.
- Gracias a sus reducidas dimensiones se adapta a cualquier zona de trabajo.
- Pantalla táctil, de funcionamiento intuitivo similar a la operatividad de un smartphone o una tablet.





## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Dimensiones Exteriores: 700x413.5x555mm
- Peso: 70 kg
- Potencia: 1kW
- Voltaje y frecuencia: 230 / 400V 50-60Hz
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 y AISI 316L



**FOOD TECHNOLOGY**