INCALFER

TECNOLOGIA PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

# FATIADORES AUTOMÁTICOS DE FRIOS E QUEIJOS

Os fatiadores **RODI** permitem cortar a mais ampla variedade de embutidos, frios e queijos, com espessura regulável de 0,5 a 12 mm, de forma prática e rápida, colocando as fatias sobre sua esteira de saída em forma de empilhado ou escamado, contínuo ou intercalado. Seu design inovador alia a beleza da forma com a robustez da construção em aço inoxidável e a praticidade na hora do manuseio e higienização, atendendo as normas sanitárias.

A programação é feita através da tela do CLP (Controlador Lógico Programável), onde se definem as velocidades de corte, espessura e quantidade das fatias, se as mesmas irão sair de forma empilhada, uma sobre a outra ou escamada, uma do lado da outra, com a separação entre as fatias também definida pelo operador. A afiação da faca é efetuada com total segurança no equipamento, sem necessidade de remoção.

RODI 200

O modelo **RODI 200** corta peças de até 500 mm de comprimento com capacidade de até 200 fatias/minuto.

A **RODI 250** pode fatiar peças de até 1000 mm de comprimento com capacidade de até 250 fatias/minuto. Indicada para frigoríficos, laticínios e mercados que necessitam de uma máquina eficiente e com um nível mais alto de produção.

RODI 250

| CARACTERÍSTICAS | RODI 200 | RODI 250 |
|---|---|---|
| Dimensões | 800 x 1950 x h 1600 mm | 850 x 2440 x h 1980 mm |
| Peso | 372 kg | 420 kg |
| Potência | 1,34 kw | 1,34 kw |
| Produção | até 200 fatias/minuto | até 250 fatias/minuto |
| Diâmetro da Faca | 370 mm | 370 mm |
| Área de Carga | 500 mm | 1000 mm |

# CUBETADEIRAS DE CARNES

As cubetadeiras de carnes **MATRIX** foram desenvolvidas para cortar carne bovina, suína, bacon, embutidos, frango e frios.
São ideais para cortar cubos e iscas de tamanhos variáveis.
O seu design otimizado tem superfícies lisas, fáceis de limpar, higienizar, montar e desmontar, sem o uso de ferramentas.

MATRIX I

O compartimento de produto integralmente soldado garante a estrita vedação das juntas para impedir fugas de líquidos.
O avanço dos produtos é gerado por um pistão hidráulico com movimento passo a passo ou contínuo que pode ser selecionado facilmente de acordo com o tipo de produto a ser processado.

O corte dos produtos é efetuado em duas etapas: primeiro os produtos passam por dois racks de lâminas com movimento horizontal e vertical e posteriormente uma faca meia lua define o comprimento dos cubos e das iscas. Os cubos podem variar de 5 a 30 mm.
Todas as portas possuem sensores de segurança, tornando as cubetadeiras **MATRIX** totalmente seguras para o operador.

O modelo **MATRIX I** é destinado para empresas com capacidade produtiva de até 500 kg/hora. Sua operação é definida através do painel de acionamento manual.

O modelo **MATRIX II** possui painel touch screen que centraliza todas as operações de comando. Sua capacidade produtiva é de até 1.000 kg/hora.

Toda a estrutura construída em aço inoxidável.

MATRIX II

| CARACTERÍSTICAS | MATRIX I | MATRIX II |
|---|---|---|
| Dimensões | 800 x 1140 x h 980 mm | 760 x 1670 x h 1090 mm |
| Peso | 345 kg | 395 kg |
| Potência | 3,7 kw | 3,7 kw |
| Produção | até 500 kg/hora | até 1000 kg/hora |

# FATIADOR DE BISTECA

Desenvolvido especialmente para cortar com alta eficiência carnes com ou sem osso, frescas, cristalizadas ou congeladas, bisteca de porco, bacon, embutidos, peixes, presunto e produtos defumados.
O painel centraliza todas as funções do equipamento, permitindo ajustar a espessura de corte de 2 a 50 mm regulando o avanço da pinça que prende o produto.
Uma faca progressiva construída com uma liga especial de metais em conjunto com o processo de tempera, que garante uma altíssima dureza, permite cortes de alta precisão, sem triturar os ossos.
Sua construção robusta em aço inoxidável e o design moderno, facilita a higienização do equipamento para evitar a contaminação.
Todas as portas de acesso à área de corte possuem sensores que param o funcionamento do equipamento quando abertas, garantindo a total segurança do operador.
A sua operação é muito simples, sem a necessidade de pessoal especializado.

Toda estrutura construída em aço inoxidável.

**BISTEC 170**

| CARACTERÍSTICAS | BISTEC 170 |
|---|---|
| Dimensões | 800 x 1650 x h 1210 mm |
| Peso | 307 kg |
| Potência | 3 kw |
| Produção | até 155 cortes/minuto |

# RALADOR

Desenvolvido para ralar queijos tipo mussarela, parmesão e outros produtos similares, em fiapos de medidas variáveis, conforme a necessidade do cliente.
O pistão pneumático impulsiona os produtos contra o disco giratório de eixo horizontal produzindo um ralado uniforme.
O seu design sanitário permite sua higienização total ao final do trabalho.
Os sensores de segurança instalados em pontos estratégicos inibem o funcionamento do equipamento quando as tampas estiverem abertas, para segurança do operador.

Toda estrutura construída em aço inoxidável.

RL 660

| CARACTERÍSTICAS | RL 660 |
|---|---|
| Dimensões | 900 x 1540 x h 1580 mm |
| Peso | 140 kg |
| Potência | 2,2 kw |
| Produção | até 400 kg/hora |

**INCALFER SRL**
Andrés Baranda 2359
B1878 DLU Quilmes- Bs. As. - Argentina
Tel./Fax: (54-11) 4224-8515
E- mail: info@incalfer.com
www.incalfer.com

**INCALFER MAQUINAS ESPECIAIS LTDA. - EPP**
Rua Cecília, 147 - Vila Esperança
Cep 03651-040 - São Paulo - SP - Brasil
Fone/Fax: 11-3296-7700
E-mail: incalfer@incalfer.com.br
www.incalfer.com.br