

INCALFER
TECNOLOGIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



CUBETADEIRA MBD

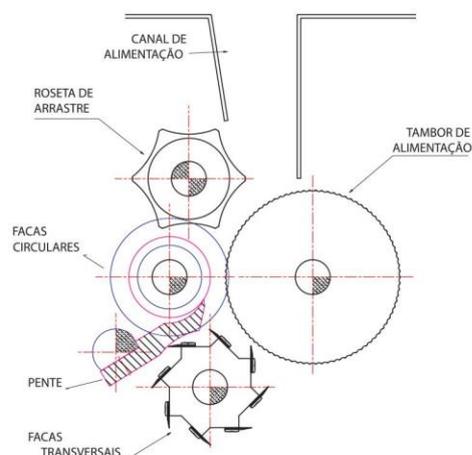
Ideal para corte de cubos e tiras de frutas secas e ou desidratadas, vegetais de folhas, pimentão, aspargos, bifes de carne, frango ou peixe crús, cristalizados ou cozidos.

Tamanhos de corte de 3 mm a 21 mm.
Canal de corte de 140 mm de largura.
Construção em aço inoxidável.

Princípio Operativo: facas circulares que se enfrentam com um tambor com ranhuras cortam o produto em palitos longitudinais. Posteriormente são cortados em cubos por facas transversais.



PRINCIPIO OPERATIVO



CARACTERÍSTICAS	MBD
Dimensões	620 x 900 x h 1400 mm
Peso	170 kg
Potência	1,5 kw
Produção	400 kg/h
Largura do canal de corte	140 mm



CUBETADEIRA MST

MST 150

Indicada para cortar frutas, verduras e alimentos em geral.

Tamanhos dos cortes variam de 3 mm a 21 mm.

A medida máxima do produto original de até 140 mm em qualquer dimensão.

Construção em aço inoxidável.



MST 150

MST 90

Versão eficiente e econômica de Cubetadeira, indicada para cortar uma ampla variedade de frutas, verduras e alimentos em geral em cubos, palitos e tiras.

O equipamento permite o corte de cubos em múltiplos de 5 mm com tamanho máximo de até 25 mm.

A medida máxima do produto original de até 90 mm em qualquer dimensão.



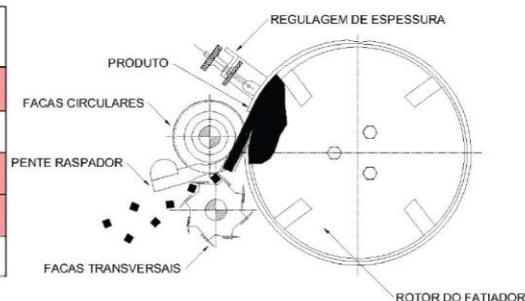
MST 90

Princípio Operativo: Estes equipamentos têm um sistema de três cortes independentes e sucessivos, que evitam a deterioração dos produtos.

O Primeiro corte é feito por um fatiador centrífugo de alta velocidade, que corta as fatias com espessura regulável. As fatias são direcionadas até um tambor de facas circulares que realizam o corte longitudinal em palitos. A continuação são cortados em cubos por facas transversais.

PRINCIPIO OPERATIVO

CARACTERÍSTICAS	MST 90	MST 150
Dimensões	770 x 940 x h1240 mm	810 x 940 x h 1540 mm
Peso	102 kg	182 kg
Potência	0,75 kw	1,5 kw
Produção	800 kg/h	2000 kg/h
Largura do canal de corte	90 mm	150 mm





CUBETADEIRA DS

Esta máquina faz cortes geométricos de alta qualidade, tipo: palitos retos e cubos com seus lados perfeitamente planos.

Tamanho dos cubos: 6,4 mm; 9,5mm; 11mm e 13mm.
Tamanho original do produto de até 140 mm em qualquer dimensão.

Canal de corte de 150 mm.

Construção em aço inoxidável e plásticos sanitários.

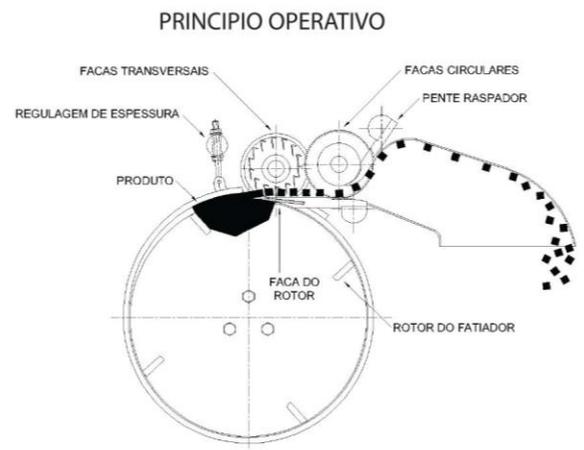
Princípio Operativo:

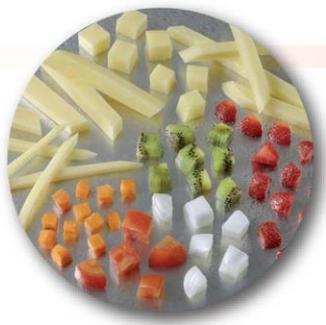
Esta máquina tem 3 cortes perpendiculares entre si. No primeiro o produto entra num cilindro aonde palhetas giratórias o centrifugam cortando rodelas de espessura regulável mediante uma faca tangencial.

No segundo, um porta facas transversal corta as rodelas em palitos retos mediante facas que giram mantendo a sua posição vertical. No terceiro corte, um porta facas circular corta os palitos em cubos ou peças retangulares. As dimensões dos cortes podem ser mudadas pela troca dos porta facas, opcionais para cada máquina.



CARACTERÍSTICAS	DS
Dimensões	620 x 910 x h 1490 mm
Peso	139 kg
Potência	1,5 kw
Produção	2500 kg/h
Largura do canal de corte	150 mm





CORTADOR CBP 230

Específico para o corte de palitos, lisos ou ondulados de batatas e outros legumes.

Os tamanhos dos cortes variam de 7 mm a 10 mm, dependendo do porta facas acoplado no equipamento. A medida máxima do produto original de até 220 mm em qualquer dimensão.

Construção em aço inoxidável e plásticos sanitários.

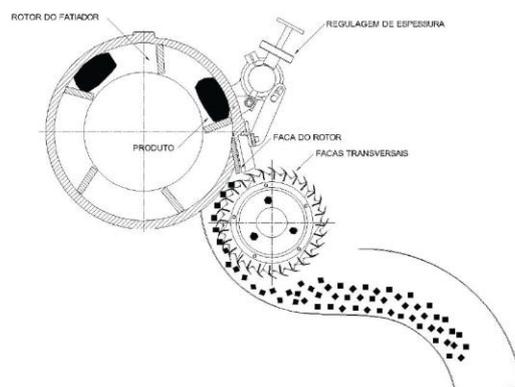
Princípio Operativo:

O primeiro corte é feito por um setor de fatiador centrífugo que corta os produtos em fatias com uma faca fixa de espessura regulável. O segundo corte é efetuado por facas transversais fixadas por um tambor rotativo.



CBP 230

PRINCIPIO OPERATIVO



CARACTERÍSTICAS	CBP 230
Dimensões	1260 x 1550 x h 1630 mm
Peso	435 kg
Potência	2,25 kw
Produção	3.000 kg/h
Largura do canal de corte	230 mm



CUBETADEIRA MMC

Ideal para cortar todos os tipos de produtos que requerem cortes em tiras, cubos e quadrados na sua espessura original.

Projetada para cortes de bacon, carnes de boi, frango, peixe, cristalizados, crús ou cozidos, pimentão, alho poró e também vegetais de folhas. Espessura máxima do produto original de até 21mm.

Variação dos tamanhos dos cortes de 3 mm a 21 mm x 140 mm de largura, na versão **MMC 150**.



MMC 150



MMC 240

No modelo **MMC 240** o tamanho dos cortes variam de 3 mm a 21 mm x 230 mm de largura. Construção total em aço inoxidável e materiais sanitários.

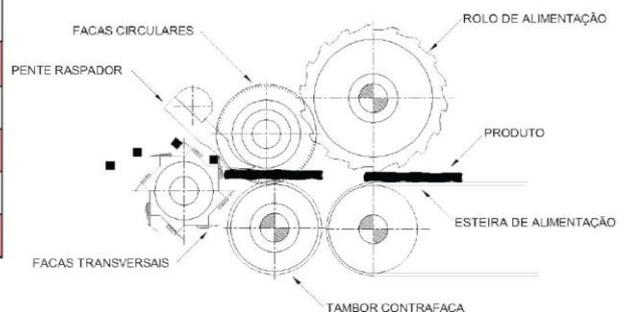
Princípio Operativo:

O produto é alimentado em uma esteira transportadora que o conduz até os rolos alimentadores e as facas de corte.

O primeiro corte é efetuado pelas facas circulares e o segundo corte pelas facas transversais.

CARACTERÍSTICAS	MMC 150	MMC 240
Dimensões	700 x 1500 x h 1000 mm	1000 x 1500 x h 1000 mm
Peso	215 kg	260 kg
Potência	1,5 kw	2,25 kw
Produção	500 kg/h	800 kg/h
Largura do canal de corte	150 mm	230 mm

PRINCIPIO OPERATIVO



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