



## CUBETADEIRA DE BACON E CARNES

# MATRIX II



A Cubetadeira de Carnes e Bacon MATRIX II é forte, robusta e indicada para altas produções. Pode ser utilizada para vários tipos de corte: cubos, iscas, tiras e bifês de tamanhos e espessuras reguláveis. O manuseio é simples e prático. Através do design otimizado e higiênico, possui um compartimento de produto integralmente soldado em aço inoxidável, facilitando a limpeza diária da máquina.

Todas as suas peças de corte são fáceis de limpar e de serem montadas e desmontadas sem o uso de ferramentas. A segurança e proteção do operador estão garantidas, pois a máquina inicia o processo de corte somente depois que a porta está fechada. A pressão do pistão hidráulico pode ser ajustada.

É possível escolher os movimentos de avanço passo a passo e de avanço contínuo através de uma prévia seleção no Painel de Controle Touch Screen. Após o fechamento da porta corredeira do setor de carga de produto o pistão avança automaticamente, e o corte será iniciado através do enfrentamento do produto contra o rack de lâminas móveis.

Equipamento indispensável para indústrias alimentícias, frigoríficos, restaurantes empresariais, distribuidoras de alimentos e outros estabelecimentos.

- ✓ Excelente padronização e qualidade de corte.
- ✓ Facas temperadas com alta durabilidade.
- ✓ Operação simples e prática.
- ✓ Mínima manutenção.



Dimensões:.....	1670x880x1560mm(CxLxA)
Peso:.....	450Kg
Potência:.....	3.7 kW - 220V - Trifásico
Produção:.....	Até 2000 Kg/hora

### Algumas aplicações



**Carnes em cubo**



**Queijo em cubo**



**Frutas em cubo**

### Desenho técnico

