



FATIADORA DE FRIOS, QUEIJOS E BACON

RODI 200



A Fatiadora Industrial RODI200 permite cortar a mais ampla variedade de embutidos, frios, queijos e bacon e algumas peças de carnes, de forma prática, rápida e em escala industrial.

Este equipamento permite o fatiamento com espessura regulável de 0,5 a 30 mm com absoluta precisão de corte. Velocidades variáveis que podem cortar até 200 fatias por minuto com uma peça. O seu controle operacional é todo programado por CLP Touch Screen de fácil manuseio e possui um sistema de segurança monitorado por sensores eletrônicos.

A Fatiadora recebe o produto de até 500 mm de comprimento preso em uma pinça que avança gradativamente e passa pela lâmina giratória que efetua o corte preciso no produto, proporcionando um produto homogêneo para uma melhor apresentação.

A saída do produto é feita através de uma esteira de material sanitário e pode ser programada para liberação do produto de forma empilhada ou escamada, facilitando o processo de embalagem.

- ✓ Comando por CLP Touchscreen, simplificado e intuitivo, que facilita a utilização do equipamento.
- ✓ Permite o corte de peças com até 500mm de comprimento.
- ✓ Sensores eletrônicos que garantem a segurança do operador, evitando a possibilidade de acidentes.
- ✓ Espessura de fatias reguláveis de 0,5 a 25mm.
- ✓ Dispositivo de afiação de fácil manuseio que afia a faca sem necessidade de retirar do equipamento.
- ✓ 8 velocidades programáveis de 80 a 200 cortes/minuto, podendo chegar a uma produção de 1200 fatias/minuto.
- ✓ 8 velocidades de giro de faca programáveis, garantindo a melhor qualidade de corte dos produtos.
- ✓ Fácil limpeza e manutenção, evitando paradas e custos desnecessários.
- ✓ Construção robusta em aço inoxidável, que garante uma vida longa ao equipamento.



Dimensões:.....	2000x900x1700mm(CxLxA)
Peso:.....	372Kg
Potência:.....	1.75 kW - 220V - Trifásico
Produção:.....	200 fatias/minuto

Algumas aplicações



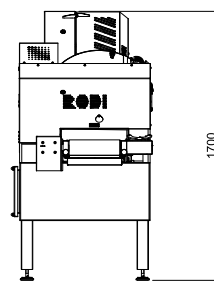
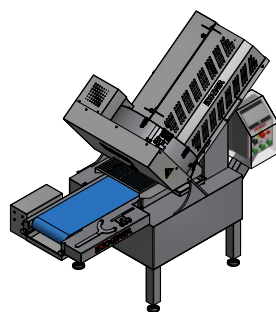
Carpaccio



Queijo



Bacon



Desenho técnico

