



CORTADOR DE BATATAS MCJ360



O Cortador de Batatas MCJ360 é um equipamento que foi desenvolvido para ser utilizado em grandes linhas de produção de batatas fritas, permitindo o corte de batata lisa, ondulada, palha ou palha extra fina.

A troca do cabeçal de corte se faz de forma simples e rápida sem necessidade de parar a linha de produção.

A MCJ360 tem uma excelente qualidade de corte e mínima geração de farelo aumentando o rendimento da linha e diminuindo os custos de produção.

O Cortador Centrifugo de Batatas pode ter configuração conforme necessidade de produção, podendo ser fabricado com 2, 4 ou 8 setores de corte no mesmo equipamento, aumentando a capacidade de produção e garantindo a qualidade de corte da batata.

Construção robusta em aço inoxidável.

- ✓ Alta produção.
- ✓ Excelente padronização e qualidade de corte, mantendo perfeitamente a espessura selecionada.
- ✓ As facas descartáveis especialmente projetadas são baratas para substituir e não precisam ser afiadas.
- ✓ O mesmo equipamento pode efetuar 4 tipos de corte totalmente diferente simplesmente trocando o cabeçote de corte de forma simples e rápida.
- ✓ Possui operação contínua para produção ininterrupta.
- ✓ Mínima manutenção.
- ✓ Baixo consumo de energia.



Dimensões:.....	1090x760x820mm(CxLxA)
Peso:.....	120Kg
Potência:.....	2.25 kW - 220/380V - Trifásico
Produção:.....	Até 8000 Kg/hora

Algumas aplicações



Batata palha extra fina



Batata ondulada



Batata lisa

Desenho técnico

