

# CORTADORA DE EMBUTIDO ASC 1809



## DESCRIPCIÓN GENERAL:

Destinada a productores que requieren de una elevada producción en procesamiento de embutido fresco y curado. La **ASC 1809** está diseñada para realizar una doble función de cortar y separar, gracias a la realización de un corte en la unión del producto que separa los embutidos de manera autónoma a medida que el producto va avanzando de forma continua por el carril de tracción.

## PRODUCTOS QUE PUEDE PROCESAR:

- Embutido fresco y curado de cualquier longitud y con diámetros (Ø) de entre 4-45mm
- Salchichas estilo snack.



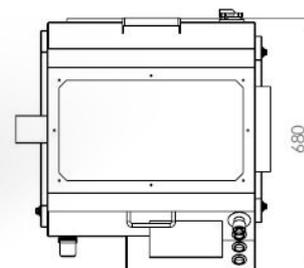
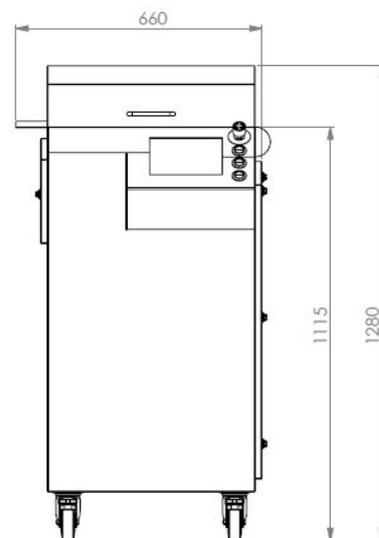
## VENTAJAS:

- Alta productividad: hasta 1500 cortes por minuto.
- Ajuste programable de la velocidad.
- Arranque progresivo a velocidad lenta para evitar malmerter productos frágiles.
- Capacidad de cortar productos de forma unitaria o por packs de dos, tres, cuatro o más unidades.
- Diseñada bajo estrictos criterios ergonómicos e higiénicos y para que los ajustes y la manipulación sean lo más simples posibles.
- Máxima precisión en el corte gracias al sistema de reconocimiento automático.
- Opcionalidad de poder visualizar en tiempo real los datos de producción de la máquina y poder usarlas en líneas de alimentación y envase, gracias al módulo de comunicación SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition) para empresas integradas en la Industria 4.0.
- Pantalla táctil, de funcionamiento intuitivo similar a la operatividad de un smartphone o una tablet.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Dimensiones Exteriores: 660x680x1280mm
- Peso: 200 kg
- Potencia: 2 kW
- Tensión y frecuencia: 230/400V 50-60Hz
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 y AISI 316L



**FOOD TECHNOLOGY**