



NUEVA

C33

¡TRES VERSIONES DE ALTO RENDIMIENTO PARA
FILETES DE PECHUGA DE POLLO, PAVO, CERDO Y
VACUNO EN CALIDAD DE CORTE SUPERIOR!



Con la incorporación de la CBS-2 de dos vías y las CBS-1 y CBS-3 de nuevo diseño, Food Technology Thielemann ofrece ahora 3 máquinas de alto rendimiento para el procesamiento de filetes de pechuga de ave.

La máxima fiabilidad de proceso, un rendimiento extraordinario y una calidad de corte sorprendente son los parámetros de calidad convincentes de la línea CBS. Ya sea por la vida útil de las cuchillas, la flexibilidad, la higiene o la manipulación: ¡Déjese convencer por nuestra línea CBS de cortadoras de pechuga de ave de una, dos y tres vías!

Además, nuestro experimentado equipo es siempre todo oídos para los deseos individuales de los clientes.



Máquina de corte horizontal CBS-3

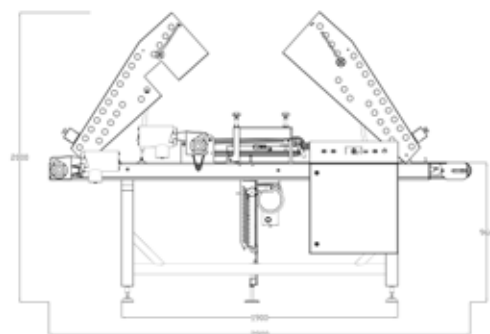
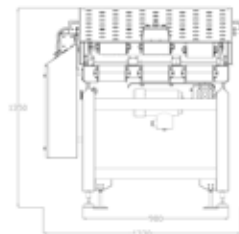
¡LA MÁQUINA DE ALTA VELOCIDAD DE TRES VÍAS CON UN NUEVO DISEÑO!

Técnica CBS-3:

- Capacidad: > 150 filetes/min
- Tres vías de corte independientes para, opcionalmente: filetes preclasificados por peso, diferente número de filetes y/o grosor de los filetes o corte en mariposa.
- Para todos sus productos de corte:
 - productos de partida de hasta 50 mm de altura
 - anchura del producto de 50 mm a 140 mm
 - hasta 5 cuchillas para 6 rebanadas
- Convertidores separados para la velocidad de banda y de corte
- Cintas transportadoras de 180 mm de ancho, con empalmes rápidos FDA
- Bandas modulares a petición

Datos técnicos:

- Valores de conexión eléctrica:
 - 380-480V, 3 fases + PE 50/60 Hz; 3,0 kW



Especialización:

Destinada para todas las exigencias de corte de pechugas de pollo, pavo, cerdo y vacuno

Concepción CBS-3 y CBS-2:

Tanto sea como máquinas en línea, que como unidades de producción independientes

Parámetros de calidad:

- Calidad de corte óptima gracias a las cuchillas oscilantes
- Larga vida útil de las cuchillas
- Diseños de cuchillas específicos para cada aplicación
- De serie, con sensores de seguridad de acero inoxidable
- Robustos accionamientos trifásicos para la unidad de corte, las bandas de transporte y las bandas de compresión



NUEVA

Máquina de corte horizontal CBS-2

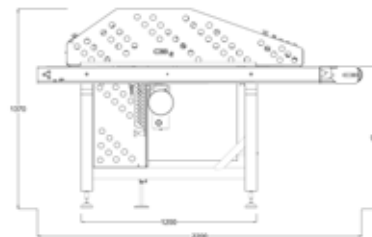
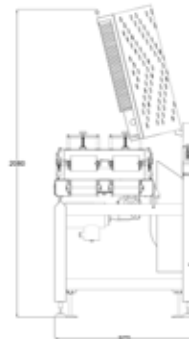
¡LA NUEVA MÁQUINA DE DOS VIAS DE ALTO RENDIMIENTO!

Técnica CBS-2:

- Capacidad: > 100 filetes/min
- Dos vías de corte independientes para, opcionalmente: filetes preclasificados por peso, diferente número de filetes y/o grosor de los filetes o corte en mariposa.
- Para todos sus productos de corte:
 - productos de partida de hasta 50 mm de altura
 - anchura del producto de 50 mm a 140 mm
 - hasta 5 cuchillas para 6 rebanadas
- Convertidores separados para la velocidad de banda y de corte
- Cintas transportadoras de 180 mm de ancho, con empalmes rápidos FDA
- Bandas modulares a petición

Datos técnicos:

- Valores de conexión eléctrica:
 - 380-480V, 3 fases + PE 50/60 Hz; 2,0 kW



- Accionamiento por correa con motor de tambor de acero inoxidable (CBS-2 + CBS-1)
- Transporte suave del producto gracias a bandas de compresión suspendidas
- Construcción de acero inoxidable de fácil acceso para limpieza y mantenimiento eficaces
- Sistema opcional de rociado de agua para las bandas superiores e inferiores





Máquina de corte horizontal CBS-1

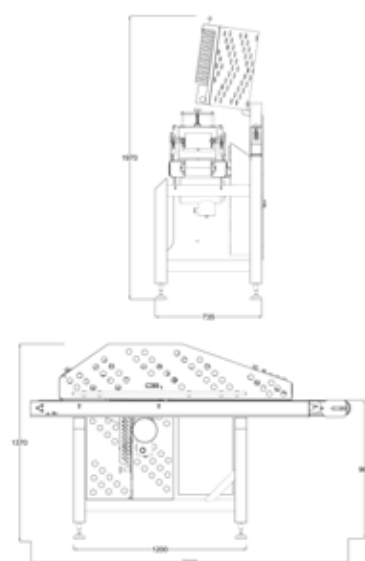
¡LA ESPECIALISTA DE UNA VÍA PARA CORTES DE PECHUGA DE AVE DE PRIMERA CLASE!

Técnica CBS-1:

- Capacidad: > 50 filetes/min
- Una vía de corte para, opcionalmente: filetes preclasificados por peso, diferente número de filetes y/o grosor de los filetes o corte en mariposa.
- Para todos sus productos de corte:
 - productos de partida de hasta 50 mm de altura
 - anchura del producto de 50 mm a 140 mm
 - hasta 5 cuchillas para 6 rebanadas
- Convertidores separados para la velocidad de banda y de corte
- Cintas transportadoras de 180 mm de ancho, con empalmes rápidos FDA
- Bandas modulares a petición

Datos técnicos:

- Valores de conexión eléctrica:
 - 230V AC, 50/60 Hz, 1,5 kW



Especialización:

Destinada para todas las exigencias de corte de pechugas de pollo, pavo, cerdo y vacuno

Concepción CBS-1:

Como unidades de producción independientes

Parámetros de calidad:

- Calidad de corte óptima gracias a las cuchillas oscilantes
- Larga vida útil de las cuchillas
- Diseños de cuchillas específicos para cada aplicación
- De serie, con sensores de seguridad de acero inoxidable
- Accionamiento por correa con motor de tambor de acero inoxidable
- Transporte suave del producto gracias a bandas de compresión suspendidas
- Construcción de acero inoxidable de fácil acceso para limpieza y mantenimiento eficaces
- Robustos accionamientos trifásicos para la unidad de corte
- Sistema opcional de rociado de agua para las bandas superiores e inferiores

