



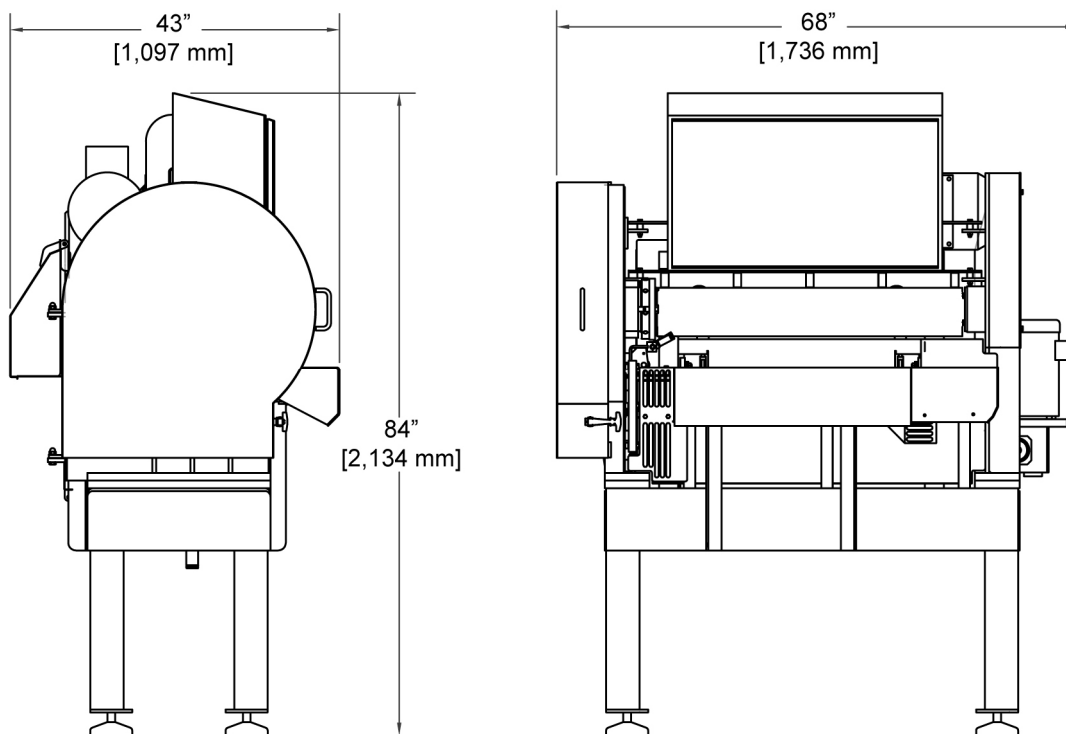
## REBANADORA TIPO MORDAZA POSTERIOR/PINZA

- Modelos de rebanadoras duraderas y de bajo mantenimiento para jamón, salchichón, carnes de músculo entero y numerosos otros productos.
- Rango de espesores de las lonjas desde 0,015" hasta 0,250" (0,4 mm a 6,4 mm).
- La cuchilla de velocidad variable gira a velocidades de hasta 1500 rpm.
- La alimentación con pistón gradúa precisamente el producto a la cuchilla envolvente de la rebanadora.
- El módulo de la bandeja, pinza y trinquete es accionado neumáticamente para brindar una operación limpia.
- Los elementos de seguridad del compartimiento de la cuchilla impiden su apertura mientras hasta que la cuchilla haya terminado de girar.
- Los controles PanelView proporcionan una interfaz fácil de utilizar por parte del operario.
- Aceptada por el USDA y aprobada por la CE. Intrínsecamente conforme con todos los principios de la AMI de diseño de equipos sanitarios.

**PrimeSlice™**  
COZZINI/ANCO SLICING TECHNOLOGIES

## REBANADORA TIPO MORDAZA POSTERIOR/PINZA

Cozzini/Ancu Slicing Technologies introduce su línea de rebanadoras multiuso para el rebanado de precisión a alta velocidad de jamón, salchichón, carnes de músculo entero, carnes tubulares formadas y más, con espesores de lonjas de 0,015" hasta 0,250" (0,4 mm a 6,4 mm). La cuchilla envolvente de la rebanadora esta accionada por un eje central, el cual es hecho girar por un motor y una correa dentada. Un segundo motor acciona el pistón de alimentación a lo largo de una pista lineal horizontal.



Modelo	Dimensión del orificio	Máxima longitud del producto	Motores		Amperes	Presión neumática de operación
			Alimentación por pistón	Cuchilla rebanadora		
CA827	5" x 10" de ancho [127 x 254 mm]	30" [762 mm]	1,5 hp [kW]	5 hp [kW]	30 A 220 VCA/3 Fas.	75 psi [5 bar]
				Opcional 7,5 hp [kW]	Opcional 15 A 460 VCA/3 Fas.	

10/09 SP