ZYBRA





Expertos en donde otros no alcanzan

CATÁLOGO 20 26

Rabe 200

“Cortadora de tiras”

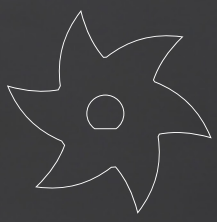
Máquina de diseño exclusivo con triple rodillo de cuchillas, desarrollada para lograr un corte uniforme con mínima presión sobre la carne. Su configuración reduce la rotura del producto y permite obtener tiras finas o carne desmenuzada con excelente acabado, incluso en productos delicados.



Hoja de Ø 2,19 mm, acero inoxidable SUS420J2.

- Espesor 1 mm.
- Incluye función rompe-costillas.





Garra prensora: guía la carne, asegura paso suave, corte uniforme y mínimo desperdicio.

Características

* Diseño exclusivo de triple rodillo de cuchillas.

* Corte uniforme con mínima presión sobre la carne.

* Baja tasa de rotura del producto.

* Diseño higiénico y de fácil limpieza.

* Ancho mínimo de corte de 3.5 mm.

* Excelente resultado en productos delicados.

* Especialmente diseñada para carne en tiras finas o desmenuzada.

* Capacidad de producción de 300-500 kg/h.

* Ancho máximo de corte y de cinta: 600 mm.

* Espesor de corte ajustable de 5-50 mm.

* Velocidad de cinta: 3-18 m/min.


ZYBRA

Rabe 350

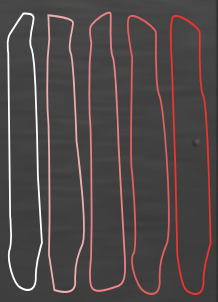
“Cortadora de tiras”

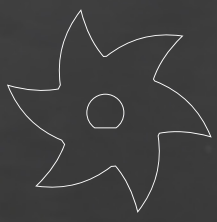
Máquina de corte longitudinal preciso y uniforme, pensada para diferentes tamaños de producto. Su sistema de cambio rápido de cuchillas y transporte estable ayuda a minimizar desperdicios y mantener una producción constante. Es una solución práctica para trabajos que requieren eficiencia, limpieza sencilla y mantenimiento reducido.



Hoja de Ø 2,19 mm, acero inoxidable SUS420J2.

- Espesor 1 mm.
- Incluye función rompe-costillas.





Garra prensora: guía la carne, asegura paso suave, corte uniforme y mínimo desperdicio.

Características

* Ajuste del ancho de corte mediante cambio de cuchillas.

* Construcción íntegra en acero inoxidable AISI 304.

* Funcionamiento estable y bajo índice de averías.

* Diseño higiénico y de fácil limpieza.

* Componentes eléctricos de alta calidad para un funcionamiento estable y seguro.

* Preparada para integración en líneas automáticas de producción.

* Capacidad de producción de 300-500 kg/h.

* Ancho máximo de corte y de cinta: 350 mm.

* Espesor de corte ajustable de 5-35 mm.

* Velocidad de cinta: 3-18 m/min.


ZYERA

Rabe 600

“Cortadora de tiras”

Máquina de corte longitudinal de alta precisión, diseñada para garantizar estabilidad y uniformidad en el producto. Permite ajustar el ancho de corte mediante cambio de cuchillas y se adapta a líneas de corte y fileteado de alta producción. Su diseño desmontable facilita la limpieza y mejora la eficiencia operativa.



Hoja de Ø 2,19 mm, acero inoxidable SUS420J2.

- Espesor 1 mm.
- Incluye función rompe-costillas.





Garra prensora: guía la carne, asegura paso suave, corte uniforme y mínimo desperdicio.

Características

* Ajuste del ancho de corte mediante cambio de cuchillas.

* Construcción íntegra en acero inoxidable AISI 304.

* Funcionamiento estable y bajo índice de averías.

* Diseño higiénico y de fácil limpieza.

* Componentes eléctricos de alta calidad para un funcionamiento estable y seguro.

* Preparada para integración en líneas automáticas de producción.

* Capacidad de producción de 500-1000 kg/h.

* Ancho máximo de corte y de cinta: 600 mm.

* Espesor de corte ajustable de 5-50 mm.

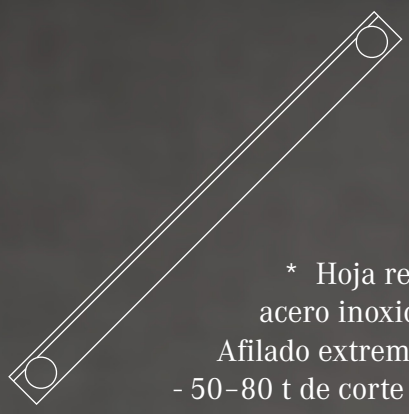
* Velocidad de cinta: 3-18 m/min.


ZYBRA

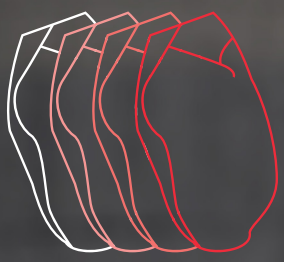
Bussard-One

“Filetera horizontal”

Máquina cortadora de tiras de carne fresca. Es adecuada para el corte horizontal y vertical de carne deshuesada (aves, ganado, pescado) en tiras, rodajas o cubitos. Utiliza un exclusivo dispositivo de carne fija con garra de prensa para garantizar un paso suave por el grupo de cuchillas, logrando cortes uniformes y menos desperdicio.



* Hoja remachada en acero inoxidable.
Afilado extremo.
- 50–80 t de corte por recambio.



Características

* Corte uniforme y preciso con tolerancia de hasta ±0,5 mm.

* Conjunto de cuchillas de cambio rápido para diferentes anchos de corte.

* Construcción íntegra en acero inoxidable AISI 304.

* Espesor de corte: 2 - 50 mm

* Diseño higiénico y de fácil limpieza.

* Componentes eléctricos de alta calidad para un funcionamiento estable y seguro.

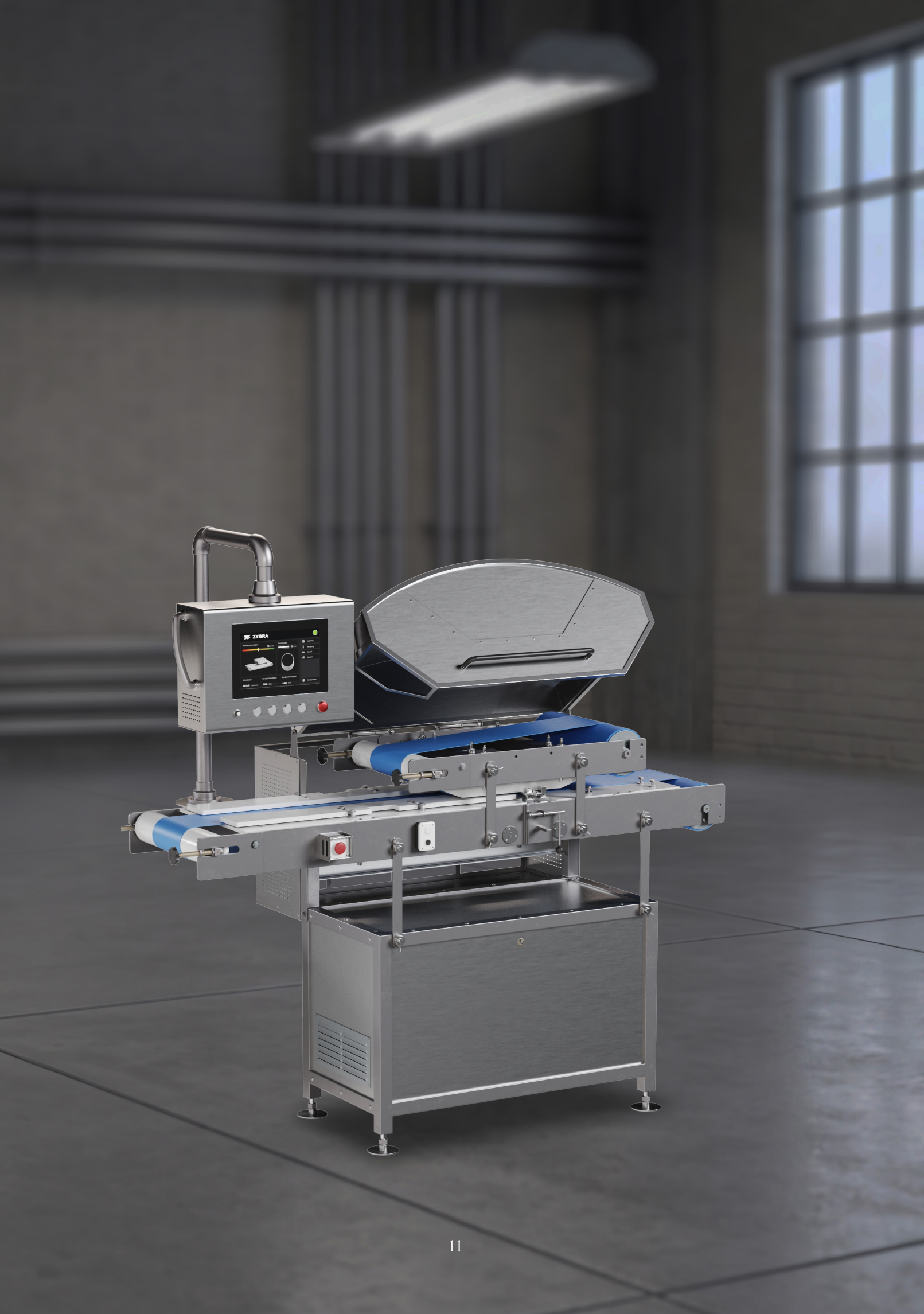
* Ancho máximo de corte: 160 mm

* Ancho máximo de corte: 130 mm

* Velocidad de corte: 60 pcs/min

* Corte multicapa en una sola pasada.

* Velocidad de cinta 3 - 18 m/min


ZYBRA

Bussard-Duo

“Filetera horizontal - doble belt”

Máquina cortadora de tiras de carne fresca. Es adecuada para el corte horizontal y vertical de carne deshuesada (aves, ganado, pescado) en tiras, rodajas o cubitos. Utiliza un exclusivo dispositivo de carne fija con garra de prensa para garantizar un paso suave por el grupo de cuchillas, logrando cortes uniformes y menos desperdicio.



* Hoja remachada en acero inoxidable.
Afilado extremo.
- 50–80 t de corte por recambio.



Características

* Corte uniforme y preciso con tolerancia de hasta ±0,5 mm.

* Conjunto de cuchillas de cambio rápido para diferentes anchos de corte.

* Construcción íntegra en acero inoxidable AISI 304.

* Componentes eléctricos de alta calidad para un funcionamiento estable y seguro.

* Espesor de corte: 2 - 50 mm

* Diseño higiénico y de fácil limpieza.

* Ancho máximo de corte:
2 × 160 mm (doble canal)

* Ancho máximo de corte: 130 mm

* Velocidad de corte: 120 pcs/min

* Corte multicapa en una sola pasada.

* Velocidad de cinta 3 - 18 m/min


ZYBRA

ZYBRA
Marca distribuida oficialmente por
Innotec en España y Latinoamérica.

Más información:
Innotec

Contacto comercial:
+34 616 966 029
info@innotecfood.com





info@zybra.com.de
www.zybra.com.de
www.innotecfood.com