



VORMA
Maschinen



LK-4000

Desgranadora de bloques congelados
Flaker



Descripción del Equipo

Cortadora industrial de carne congelada diseñada para cortar o desgranar bloques sin necesidad de descongelación, optimizando tiempos y reduciendo costes energéticos en el proceso productivo. Permite procesar carne entre -22°C y 0°C directamente, manteniendo la calidad, textura y propiedades del producto.

Equipada con cuchillas de alta resistencia, garantiza cortes precisos, uniformes y continuos.

Su estructura robusta en acero inoxidable ofrece durabilidad, higiene y bajo mantenimiento. Ideal para líneas de producción intensiva que requieren alto rendimiento, fiabilidad operativa y máxima eficiencia.



Datos Técnicos

Elevación automática de bloques:

Sistema automático que carga y posiciona los bloques congelados sin intervención manual, mejorando la seguridad y reduciendo esfuerzo operativo

Componentes eléctricos de primeras marcas:

Sistema eléctrico con electrónica Schneider y Siemens, garantizando fiabilidad y disponibilidad de repuestos.

Alta producción:

Capacidad de hasta 3000–4000 kg/h para líneas de alto rendimiento

Seguridad y Control Avanzado:

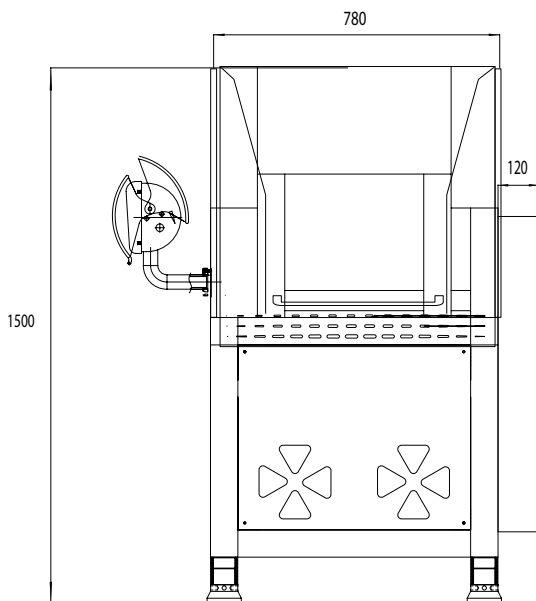
Incluyen sistemas de parada de emergencia activa, bloqueos de seguridad mecánica y rodamientos NSK de alta resistencia para garantizar una operación estable y segura.

Bloque técnico de especificaciones y planos

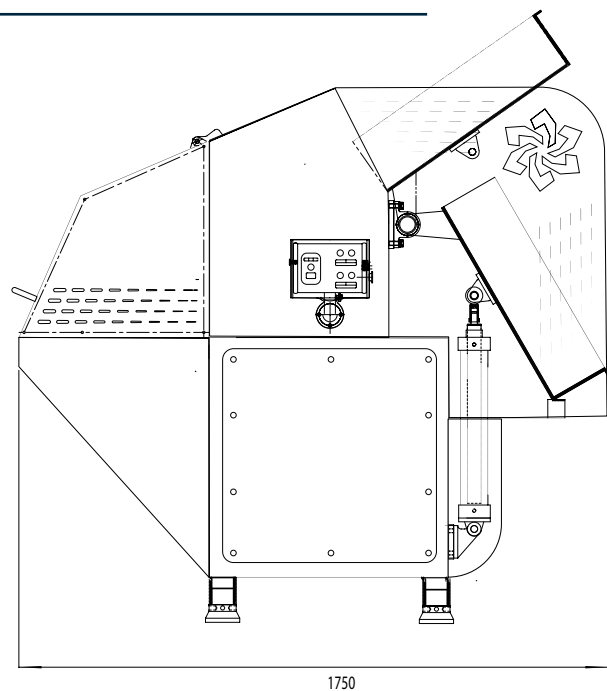
LK

Dimensiones	1750*1000*1500
Peso	600 kg
Capacidad de producción	3000–4000 kg/h
Potencia	7.5 kW
Ancho de entrada	540 mm
Altura de entrada	200 mm
Peso del bloque	5–40 kg
Tamaño máximo del bloque	650 × 500 × 180 mm
Espesor de corte	5 / 10 / 20 / 30 mm
Carrera del cilindro	420 mm
Presión de trabajo	4–5 kg/cm ²
Rango de temperatura de trabajo	-22°C a 0°C

(L*An*A mm)



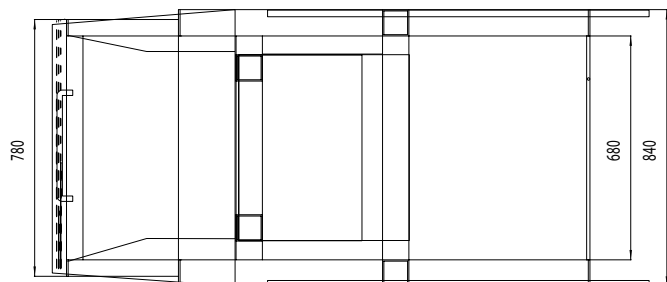
Alzado



Perfil

Opciones

Pantalla táctil Siemens



Planta



vormaschinen.com