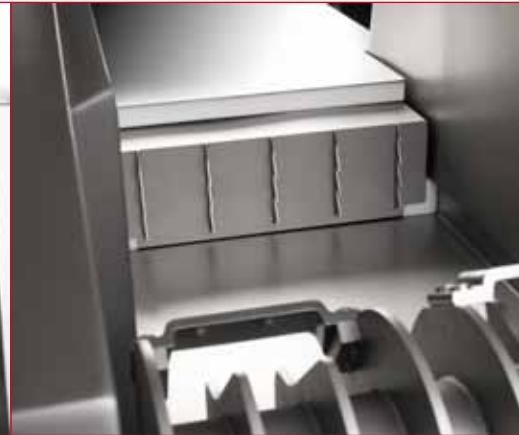
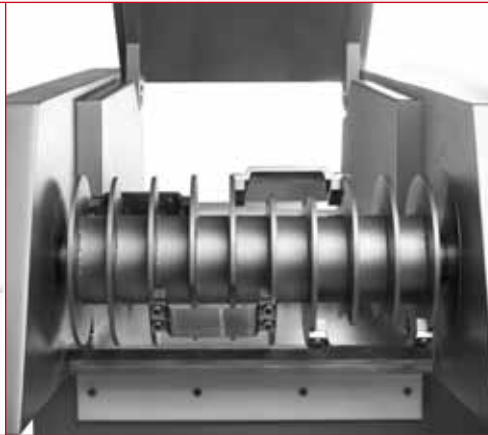


CBC HP



CORTADORAS DE BLOQUES CONGELADOS

- FROZEN BLOCK CUTTERS
- COUPESES DE BLOCS SURGELÉS
- GEFRIERBLOCKSCHNEIDER

ESPAÑOL

La **CBC HP** son máquinas para el troceado de bloques de carne u otros productos congelados hasta a -20°C , dejando porciones listas para ser procesadas posteriormente en cutters y picadoras con placa de pequeño diámetro, consiguiendo así la reducción del esfuerzo y el tiempo de trabajo de estas máquinas.

La **CBC HP** trocea el bloque congelado a través de la acción de rotación de un rodillo equipado con 4 cuchillas. Se obtienen trozos de producto de formas y medidas irregulares de entre 5 y 10 mm de grosor dependiendo del tipo y temperatura de la carne.

La descarga del producto cortado se realiza directamente sobre carros estándar de 200 litros.

Máquinas diseñadas y fabricadas siguiendo todas las normas marcadas por la CE sobre higiene y seguridad.

HIGIENE

- Máquinas totalmente inoxidables.
- Líneas simples y superficies lisas para facilitar la limpieza.

SEGURIDAD

- Protecciones térmicas y de sobre intensidad en los motores.
- Tensión de maniobra 24 V.
- Mandos por pulsadores con protección IP66.

ENGLISH

The **CBC HP** model are machines for slicing frozen blocks of meat or other products at -20°C to make the pieces ready for processing by cutters and mincers, thereby reducing the time and effort required by these machines.

The **CBC HP** cuts the frozen block by means of a rotating 4-blade roller. This produces pieces of irregular shapes and sizes of between 5 and 10 mm, depending on the type and temperature of the meat. The small size of the portions obtained considerably facilitates the subsequent work of the cutting machine.

The cut product is unloaded directly onto standard 200-litre trolleys.

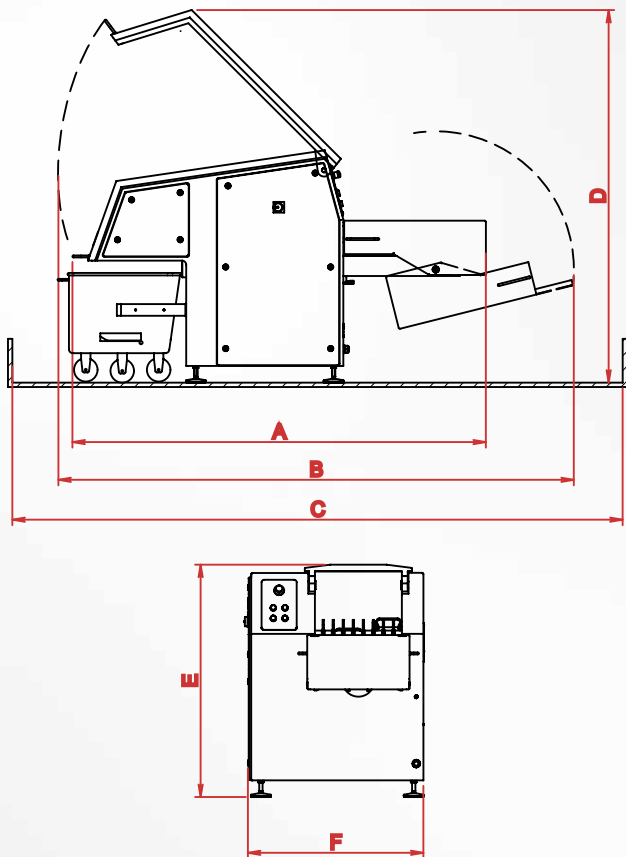
Machines designed and manufactured in accordance with CE hygiene and safety standards.

HYGIENE

- Completely stainless machines.
- Simple lines and smooth surfaces to facilitate cleaning.

SAFETY

- Motors protected against heat and over-intense operation.
- Operating voltage : 24 V.
- Press-button controls with IP66 protection.



CARACTERISTICAS

| Tipos | CBC HP |
|---|-----------|
| Producción kg/hora <i>Production</i> | 4000/6000 |
| Dimensiones bloque mm <i>Block size</i> | 520 x 280 |
| Temperatura mínima carne <i>Meat minimum temperature</i> | -25° C |
| Potencia <i>Power</i> | 15 kw |
| Peso máquina kgs <i>Machine weight</i> | 960 |
| A | 2480 |
| B | 3080 |
| C | 4000 |
| D | 2230 |
| E | 1390 |
| F | 1050 |

DEUTSCH

Bei den Modellen **CBC HP** handelt es sich um Maschinen zum Zerschneiden bzw. Zerkleinern von Fleischblöcken oder anderen Tiefkühlprodukten bis -20°C . Die entstehenden Portionen sind fertig für die Weiterverarbeitung mit Cutter oder Fleischwolf, sodass sowohl die Beanspruchung dieser Geräte als auch der Zeitaufwand erheblich reduziert werden.

Bei dem Modell **CBC HP** werden die Gefrierblöcke durch die Rotationsbewegung einer mit 4 Messern ausgestatteten Walze zerkleinert. Die entstehenden Produktstücke sind unregelmäßig geformt und können je nach Beschaffenheit und Temperatur des Fleisches zwischen 5 und 10 mm wiegen.

Dank der geringen Abmessungen der Stücke wird die anschließende Weiterverarbeitung im Cutter erheblich erleichtert. Die Produktentnahme erfolgt direkt über Befüllwagen mit 200 Liter Standardfassungsvermögen.

Die Konstruktion und Fertigung dieser Maschinen erfolgt gemäß den geltenden CE-Sicherheits- und Hygienevorschriften.

HYGIENE

- Maschinen 100% rostfrei.
- Schlichte Linienführung und glatte Oberflächen zur leichteren Reinigung.

SICHERHEIT

- Motoren mit Hitzeschutz und Überstromschutz.
- Betriebsspannung 24 V.
- Bedientaster in Schutzart IP66.

FRANÇAIS

Le modèle **CBC HP** est une machine à découper ou à trancher des blocs de viande ou d'autres produits surgelés jusqu'à -20°C et qui permettent d'obtenir des portions prêtes à être traitées ultérieurement dans des cutters et des hachoirs. Ceci se traduit par une réduction de l'effort et un gain de temps de travail de ces machines.

Le modèle **CBC HP** tranche le bloc surgelé moyennant l'action de rotation d'un rouleau équipé de 4 lames. Les morceaux obtenus présentent des formes et des dimensions irrégulières comprises entre 5 et 10 mm, en fonction du type et de la température de la viande.

Les dimensions réduites des portions obtenues facilitent considérablement le travail ultérieur avec la machine cutter.

La décharge du produit découpé est directement réalisée sur des chariots standard de 200 litres.

Machines conçues et fabriquées en suivant toutes les normes établies par la CE en matière d'hygiène et de sécurité.

HYGIÈNE

- Machines entièrement inoxydables.
- Lignes simples et surfaces lisses pour faciliter le nettoyage.

SÉCURITÉ

- Protections thermiques et de surtension sur les moteurs.
- Tensión de manoeuvre 24 V.
- Comandes moyennant des touches munies d'une protections IP66.

fatosa

Telf. 1: +34 937 266 399
Telf. 2: +34 937 266 889
Fax.: +34 937 274 046
Mail: info@fatos.com

Ctra. de Terrassa, 217
08205 Sabadell
(Barcelona) España
www.fatos.com