



# MASTERMEAT®

*Maestría en innovación con pasión*

## CORTEX CB435 / CB496

Las máquinas **MASTERMEAT® CORTEX CB435** y **CB496** son unas máquinas automáticas descueradoras ó descorzadoras, que permite remover y separar la piel de la grasa en piezas cárnicas como la panceta de cerdo o el tocino, mediante tecnología de precisión Alemana podrá incrementar su producción, minimizar el trabajo manual, mejorando la calidad y apariencia de sus productos.

Con los equipos **MASTERMEAT® CORTEX CB435** y **CB496** que cumplen con todos los requerimientos INVIMA y HACCP, llevará su negocio a un nivel superior.



### Información Técnica CORTEX CB435 / CB496:

- ✓ Completa construcción en acero inoxidable AISI304 robusto, durable y fácil de limpiar.
- ✓ Cuchilla, porta cuchilla y rodillo especial para descuerado de piezas planas y altas.
- ✓ Estructura con ruedas móviles para facilitar desplazamiento del equipo.
- ✓ Controles industriales robustos a prueba de agua.
- ✓ Operación automática continua, fácilmente adaptable a procesos industriales.

### Donde Usar el CORTEX CB435 / CB496:

- ✓ Carnicerías.
- ✓ Comercio carne y derivados cárnicos.
- ✓ Industrias productoras de carne en canal.
- ✓ Industria porcícola.

Detalles Técnicos	CORTEX CB-435	CORTEX CB-496
Ancho De Corte:	430mm	430mm
Velocidad De Corte:	24m/min	24m/min
Rango de Apertura de Cuchilla:	0 – 5mm	0 – 5mm
Alto/Ancho Máximos De Producto:	90mm x 400mm	90mm x 400mm
Banda Transportadora De Entrada:	425 x 850mm	425 x 850mm
Banda Transportadora De Salida:	425 x 850mm [Opcional]	425 x 850mm [Opcional]
Banda Transportadora De Remoción Corteza:	No Aplica	425 x 650mm [Opcional]
Conexión Eléctrica:	220v / 3 Fases / 60Hz	220v / 3 Fases / 60Hz
Potencia Eléctrica:	0,75KW	0,75KW
Tamaño de máquina:	800 x 1190 x 1660 mm	800 x 1190 x 1860 mm
Peso máquina:	225Kg Neto	240Kg Neto

Nota: Equipos diseñados para trabajo continuo hasta 8 horas en ambientes industriales /Equipo hecho en Alemania conforme a estándares europeos CE.

Page 11

\*Las imágenes usadas son de referencia, es posible que la apariencia final del equipo cambie de acuerdo con accesorios y/o sistemas complementarios instalados o removidos para la aplicación final

**Nock**

*Know-how in food processing!*



By:

**VR&A**  
SYSTEMS LTDA

info@vrasystemsltda.com

Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia

Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 322 266 3579

[www.vrasystems.com](http://www.vrasystems.com)

