



MasterMachines® es un líder integrador y fabricante de maquinas para procesamiento y empaque de alimentos, dentro de sus líneas, MasterCut® comprende equipos de tajado automático desde el catering y retail hasta la producción industrial; Nuestra tecnología se integra fácil y perfectamente en su nuevo entorno de producción o complementa de manera eficaz su ya existente proceso independiente o automatizado; Confiabilidad, durabilidad y un amplio soporte y experiencia hacen de las máquinas MasterCut® un gran aliado en su cadena de producción.

▶ **MUCHO MÁS DE LO QUE SE IMAGINA ...**

- ✓ Precios Justos
- ✓ Soporte Técnico
- ✓ Puesta En Marcha
- ✓ Equipos De Calidad
- ✓ Asesoría Profesional
- ✓ Innovación Permanente
- ✓ Respaldo Internacional
- ✓ Experiencia Certificada
- ✓ Multimedia De Apoyo Online
- ✓ Partes y Repuestos En Stock
- ✓ Generación De Empleo Local
- ✓ Capacitación Y Entrenamiento
- ✓ Casos De Éxito En Cada Proyecto
- ✓ Soluciones A La Medida de Sus Necesidades
- ✓ Sostenibilidad Y Responsabilidad Medio Ambiental



▶ Maquinas para empaque al vacío, sellado de bandejas, atmósfera modificada MAP, SkinPack de productos alimenticios, farmaceuticos, tintas entre otros



▶ Bandas transportadoras para movimiento de productos dentro del proceso, bandas elevadoras de sólidos, polvos o líquidos, mesas rotativas de recepción de productos



▶ Maquinas para tajado automático de derivados cárnicos o lácteos con y sin interleaver o sistemas de verificación & control de peso y descarte integrados.



▶ Equipos automáticos tipo INKJET TIJ y CIJ para codificado, Loteado y/o marcaje de productos y envases, sistemas de codificado laser para aplicaciones especiales



▶ Maquinas para procesamiento cárnico, flakers, molinos, cutters, embutidoras, tumblers, mezcladoras, inyectoras, formadoras de hamburguesas, atadoras, separadoras de salchichas.



▶ Aliados estratégicos para el arrendamiento operativo de maquinas y tecnología, una alternativa para tecnificar su compañía.



▶ Maquinas automáticas selladoras de bolsas, vinipeladoras y flowpack con y sin atmosfera modificada MAP



▶ Nuestro departamento de ingeniería y soporte técnico, le asesora, acompaña, capacita y mantiene sus equipos siempre en optimas condiciones para su máximo aprovechamiento



▶ Maquinas detectoras de metales para líneas de proceso, verificadores de peso, sistemas automáticos de detección de fugas en envases MAP, analizadores de gases y vacuómetros portátiles.



▶ MasterMachines® es una empresa alineada con los estándares mundiales de con responsabilidad y sostenibilidad medioambiental, comprometida con el desarrollo y uso de tecnologías limpias, MasterMachines® es innovación con pasión y visión.



**TAJADORAS AUTOMÁTICAS**  
INTERLEAVER • INTERFOLIADOR

- ALTA PRODUCCIÓN
- CARGA AUTOMÁTICA
- CON Y SIN PESAJE INTEGRADO

Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterCut®



# TAJADORAS AUTOMÁTICAS

ALTA PRODUCCIÓN AUTOMÁTICA - INTERLEAVER & PESAJE / DESCARTE INTEGRADO

Las tajadoras automáticas **MASTERCUT® - FTi600 AutoLoader** son los equipos ideales para su industria. Están fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304 de alto calibre, gracias a su sistema de cuchilla circular volante de 420mm, banda alimentadora con carga automática, banda de descarga integrada y sistema de Interleaver integrado, se logra un altísimo rendimiento en un equipo muy robusto y confiable

Adicionalmente, el sistema de pesaje / descarte integrados como opcionales en el modelo **FTi600+ AutoLoader**, resultan en unas tajadoras muy completas evitando manipulación del producto, elevando la capacidad productiva de su empresa, ahorrando costos y mejorando la calidad de su producto.

Los equipos cuentan con sistemas de protección mecánicos y eléctricos conforme a normas internacionales, además se encuentran dotados con sistemas de control de última tecnología soportados en PLC Mitsubishi e interface HMI táctil de fácil e intuitiva operación.

Estos equipos fueron desarrollados para rebanar una enorme gama de productos atendiendo las más variadas exigencias del mercado, con su producción a escala industrial de forma práctica, higiénica y segura.

- Jamón tipo york o madurados
- Tocineta (bacon)
- Mortadela
- Salame
- Embutidos en general
- Queso fresco
- Queso maduro
- Panadería
- Verduras
- Productos vegetarianos



Jamón Apilado



Queso Apilado



Tocineta Escalonada



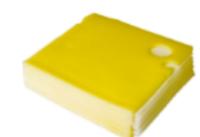
Queso Escalonado



Jamón Escalonado Interleaver



Queso Escalonado Interleaver



Queso Apilado Interleaver



Serrano Escalonado Interleaver



Queso Apilado ZigZag



Mortadella Apilada ZigZag



HMI táctil Mitsubishi muy intuitivo hasta 50 recetas completamente programables, con brazo móvil



Cámara de corte que permite hasta 3 productos de 100x100mm o 2 con interleaver



Grippers automáticos neumáticos con banda de asistencia y sensor de producto para evitar daños por rompimiento del bloque con productos muy blandos o largos



Cámara de descarga abatible lateralmente de fácil acceso para permitir adecuada limpieza, desinfección y mantenimiento

Sistema de interleaver integrado doble [colocación de separadores entre tajadas, permite el trabajo con diferentes materiales papel, papel coating plásticos con restricciones del material.

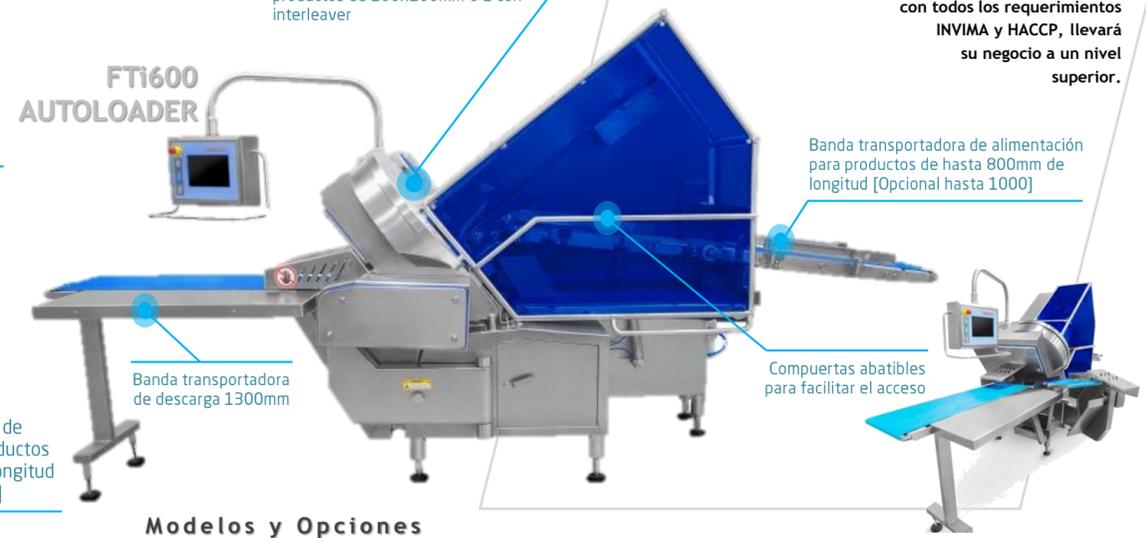
Apertura de puertas en FTi600+ AutoLoader:

Industrial Line



Cámara de corte que permite hasta 3 productos de 100x100mm o 2 con interleaver

FTi600 AUTOLOADER



Con los equipos **MASTERCUT®** Línea De Alta Producción usted obtendrá alta rentabilidad, bajo costo de mantenimiento y con el menor costo operacional; Con los equipos **MASTERCUT®**, que cumplen con todos los requerimientos INVIMA y HACCP, llevará su negocio a un nivel superior.

Banda transportadora de alimentación para productos de hasta 800mm de longitud [Opcional hasta 1000]

Compuertas abatibles para facilitar el acceso

Banda transportadora de descarga 1300mm

Banda transportadora de alimentación para productos de hasta 800mm de longitud [Opcional hasta 1000]

## Modelos y Opciones

Modelo	FTi600 AutoLoader	FTi600+ AutoLoader
Tamaño Max. Producto W x H x L [mm]	220 x 155 x 800 [*Opcional L=1000]	
Tipos de Producto	Queso Maduro, Queso fresco, Jamón Tipo York, Jamón Curado, Salame, Tocineta, Mortadela, Prosciutto, Pan, Vegetales, Productos Vegetarianos O Veganos	
Disco De Corte Diámetro y Velocidad	Circular 420 [mm] liso o dentado teflonado / 10 a 2000 RPM	
Espesor De Rebanada [mm]	Ajustable de 0,1 hasta 50,0 [A máximo grosor máx. 100 cortes/min]	
Velocidad De Corte [Cortes/min]	Hasta 300 solo corte	Hasta 280 con Interleaver
Capacidad Productiva [Kg/Hora]	Hasta 1000 solo corte	Hasta 750 con Interleaver
Presentación De Producto	Apilado Hasta 70mm De Altura	Escalonado Longitudinal o Continuo Apilado ZigZag
Carga De Producto	Manual & Automática [Grippers neumáticos con sensor de producto automáticos]	
Descarga De Producto	A Banda Transportadora 1300mm	A Sistema de pesaje A Banda Selectora Descartadora
Sistema de Pesaje	N.A	Estático hasta 3 balanzas** [2 con interleaver] Dinámico hasta 1 balanza
Sistema Selector & Descarte	N.A	Banda clasificadora hasta 3 líneas** [2 con interleaver]
Conexión Eléctrica	220 Volts / 3 Fase / 60Hz / 3,5Kw	220 Volts / 3 Fase / 60Hz / 5,5Kw
Conexión Neumática	Para trabajo con interleaver • 8Bar [116Psi] / 40m3h [27CFM]	• Grado alimenticio Clase 1.1.4
Tamaño De La Máquina W x H x L [mm]	4050 x 2118 x 1100	6800 x 2118 x 1100
Peso De La Máquina [Kg]	850	1250
Ambiente De Trabajo	Temperatura ambiente 10° a 45° C	HR hasta 90% Emisión de sonido ≤ 90dB
Accesorios incluidos	Kit de herramientas Kit de limpieza y lubricación	Manual de operación físico y digital
Interleaver	• Ø Núcleo= 76mm • Ø Exterior= 300mm • Ancho hasta 220mm • Calibre desde 45µm hasta 90µm • Tipo material: Papel químico, papel anti grasa, papel para hornear, papel siliconado, papel coating, PE expandido, PEBD con restricciones, PP bi-orientado, otros a verificar.	
Opcionales	Banda transportadora de transferencia de porciones a termofomadoras o termoselladoras	

N.A No Aplica • \*\* Opcional No Incluido Como Estándar • Los valores de rendimiento productivo dependerán de la consistencia del producto, su temperatura al momento del corte, grosor de tajada, condiciones propias de la operación y suministro oportuno de producto, los valores calculados corresponden con rebanadas de un producto de 25grs c/u.

