



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 solidos, 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 tecnologia, 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

MEDIANA PRODUCCIÓN • PESAJE INTEGRADO

By:



info@vrasystems Ltda.
Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá - Colombia

Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810

www.vrasystems.com

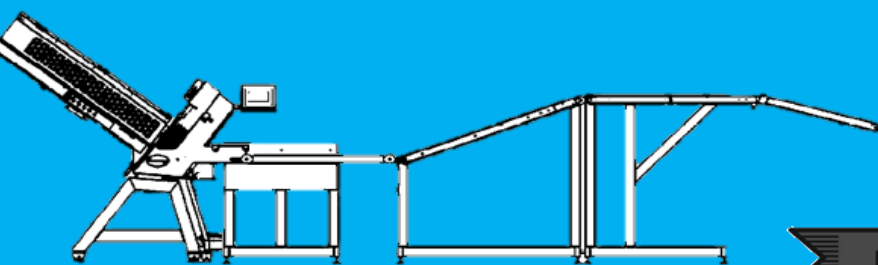


Escanea e ingresa al mundo multimedia MasterCut®



TAJADORAS AUTOMÁTICAS

MEDIANA PRODUCCIÓN & PESAJE INTEGRADO



Industrial Line

Las tajadoras automáticas **MASTERCUT® - FT250, FT250+, FT600 y FT600+** 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, carro alimentador automático, banda de descarga integrada y **sistema de pesaje / descarte integrados como opcionales**, resultan en unas tajadoras compactas pero de alto rendimiento.

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.

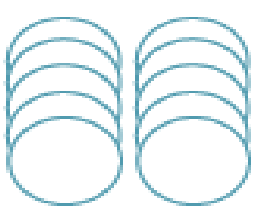
- Jamón tipo york o madurados
- Tocineta (bacon)
- Mortadela
- Salame
- Embutidos en general
- Queso fresco
- Queso maduro
- Panadería
- Verduras
- Productos vegetarianos

Opciones de Tajado FT250 / FT250+ / FT600 / FT600+:

Apilado hasta 50mm
FT250 y 70mm FT600



Escalonado
Porcionado o continuo



Jamón Apilado



Queso Maduro Apilado



Tocineta Escalonada



Queso Blando Escalonado



Jamonada Escalonada



Queso Fundido Apilado



Jamón Artesanal Escalonado



Queso Hilado Escalonado

Rampa de carga de 650mm
en modelos FT250 y 700mm
FT600 [Opcional 1000mm]

Cámara de corte que permite hasta 3
productos de 100x100mm o 1 de
340x170mm

Chasis y cubiertas en acero Inoxidable
AISI304 diseño para garantizar
limpieza del área de trabajo

Controles operacionales muy
robustos y lavables

Sistema de afilado in situ,
integrado en el equipo

HMI táctil Mitsubishi muy
intuitivo hasta 10 recetas
completamente programables

FT600

Banda transportadora de
1300mm fácilmente
desmontable

Gripper con banda de asistencia de
producto para evitar rompimiento
del bloque con productos
muy blandos

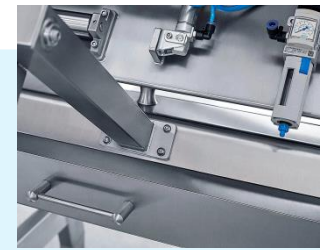


Sistema de pesaje y descarte
lateral integrado en el modelo
FT250+.

FT250+

Banda transportadora de
1300mm fácilmente
desmontable

Detalles de diseño serie FT250 y FT250+:



Cámara de corte que permite hasta 3
productos de 100x100mm o 1 de
340x170mm

Sistema de pesaje y descarte
lateral a banda integrado en
el modelo FT600+.

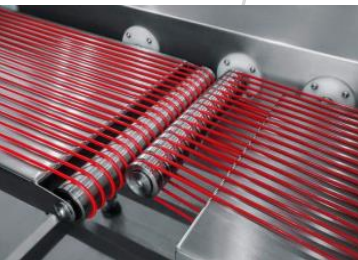
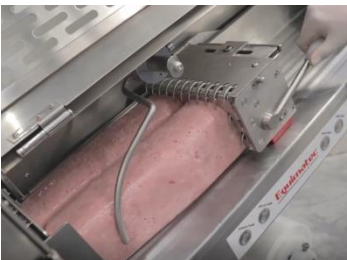
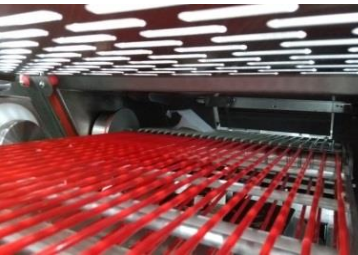
Bandas transportadoras de
acercamiento de productos
a termoformadoras /
termoselladoras /
Flowpack

Sistema fácil de ensamblar
con guías autocentrantes

FT600+

Rampa de carga de hasta
1000mm en modelos
FT600 y FT600+

Detalles de diseño serie FT250+ / FT600+:



Modelos y Opciones

| Modelo | FT250 | FT250+ | FT600 | FT600+ |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|
| Tamaño Max. Producto W x H x L [mm] | 240 x 150 x 650 | | 342 x 186 x 700 [**Opcional L=1000] | |
| Tipos de Producto | Jamón Tipo York, Jamón Curado, Salame, Tocineta, Mortadella, Prosciutto, Queso Maduro, Queso fresco, Pan, Vegetales, Productos Vegetarianos O Veganos | | | |
| Disco De Corte Diámetro y Velocidad | 370 [mm] liso o teflonado / 10 a 2000 RPM | | 420 [mm] liso o 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 250 | ▶ Hasta 250 | ▶ Hasta 300 | ▶ Hasta 300 |
| Capacidad Productiva [Kg/Hora] | ▶ Hasta 600 | ▶ Hasta 600 | ▶ Hasta 1250 | ▶ Hasta 1250 |
| Presentación De Producto | ▶ Apilado Hasta 50mm De Altura | ▶ Escalonado Longitudinal o Continuo | ▶ Apilado Hasta 70mm De Altura | ▶ Escalonado Longitudinal o Continuo |
| Descarga De Producto | ▶ A Banda Transportadora 1300mm | ▶ A Banda Transportadora 1300mm | ▶ A Banda Transportadora 1300mm | ▶ A Bandas Transportadoras 1300mm |
| Sistema de Pesaje / Descarte | N.A | ▶ Estático / Descarte lateral | N.A | ▶ Estático / Descarte Lateral |
| Conexión Eléctrica | 220 Volts / 3 Fase / 60Hz / 1,7Kw | 220 Volts / 3 Fase / 60Hz / 2,0Kw | 220 Volts / 3 Fase / 60Hz / 3,5Kw | 220 Volts / 3 Fase / 60Hz / 4,0Kw |
| Conexión Neumática | ● 6Bar [90Psi] / 15m3h [8CFM] ● Grado alimenticio Clase 1.1.4 | | | |
| Tamaño De La Máquina W x H x L [mm] | 2515 x 1813 x 957 | 2750 x 1813 x 957 | 2748 x 1923 x 994 | 3900 x 2050 x 1100 |
| Peso De La Máquina [Kg] | 390 | 480 | 496 | 780 |
| Ambiente De Trabajo | ▶ Temperatura ambiente 10° a 45° C ▶ HR hasta 90% ▶ Emisión de sonido ≤ 40dB | | | |
| Accesorios incluidos | ▶ Inserto afilador de disco liso en sitio ▶ Kit de limpieza y lubricación ▶ Manual de operación | | | |
| Opcionales | ▶ **Gripper automático con sensor neumático ▶ **Banda de asistencia a gripper para productos blandos ▶ **Pisadores de producto ▶ **Guías de producto | | | |

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.



M MASTER MACHINES
Maestría en innovación con pasión

