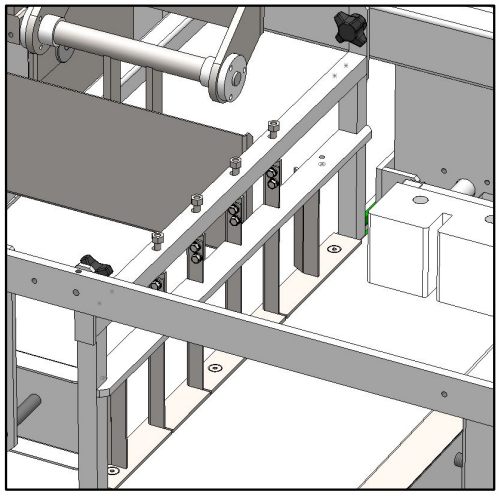
Ruta Provincial N° 2. Monte Vera
Santa Fe, Argentina
www.asema.com.ar

TROZADORA DE QUESOS

Nuestro trozador automático de bloques esta construido íntegramente en acero inoxidable, con diseño sanitario de estructura abierta.

La máquina está dotada de dos empujadores neumáticos para operar en dos etapas de corte independientes, de modo lateral y/o longitudinal según se desee.

La selección y montaje de cuchillas se debe hace en función del tipo de corte que se desea ejecutar, por lo que se proveen 3 cuadros de corte:
- Corte longitudinal Euroblock, con 2 cuchillas (luz 100mm)
- Corte longitudinal Holanda, con 2 cuchillas (luz 120mm)
- Corte lateral Euroblock, con 4 cuchillas (luz 100mm)

El equipo está provisto de dos calces de intercambio rápido, uno para acomodar bloques Euroblock (500x300mm) y otro para hormas tipo Holanda (Ø360mm), estos calces deben cambiarse según la operación y el tipo de horma que se requiera fraccionar.