JEGERINGS.COM
special food machinery

Cortadora de Banda BCM-1650

www.jegerings.com

JEGERINGS.COM B.V.	T	+31(0)493-31 23 71	IBAN	NL14 ABNA 0454 7116 70
Stationsstraat 130	M	+31 (0)6-47 88 09 84	BIC (SWIFT)	ABNANL2A
5751 HJ Deurne	E	info@jegerings.com	BTW/VAT no.	NL 8628 32 251 B01
The Netherlands	I	www.jegerings.com	KvK/Trade reg.	83330925

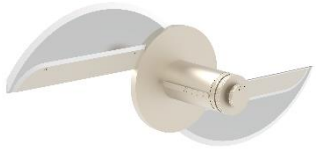
General

La cortadora de banda BCM-1650 está diseñada especialmente para pequeñas y medianas empresas dedicadas al corte de verduras. Esta máquina es apta para cortar casi toda clase de verduras en tamaños de 1 a 40 mm. Además, el BCM-1650 es altamente flexible en cuanto al cambio de medidas y formas de corte.

Vídeo BCM-1650

Vídeo de una línea de producción de pequeña a mediana capacidad

Posibilidades de corte



Cuchilla mariposa estándar
Para cortar todo tipo de vegetales de hoja como lechuga, endibia, achicoria, apio, cebolleta, col china, col de hoja lisa y judías verdes. Aliños como cebollino, perejil y guindillas, también se cortan de manera perfecta y uniforme, incluso en cortes (muy) finos

Lechuga 20 mm

Perejil 2 mm

Puerro 4 mm

Cebolleta 3 mm

Cuchilla mariposa con hojas de corte transversal
En una sola operación, esta cuchilla corta productos como puerro (medios aros), lechuga Iceberg (cuadros) y melón (cuadros para ensalada de frutas), tanto en sentido longitudinal como transversal. El tamaño se ajusta en la pantalla táctil. La medida del corte transversal se ajusta en múltiplos de 5 mm.

Bok Choy 20 mm

Puerro 12 x 25 mm

Melón 20 x 25 mm

Lechuga Iceberg 35 x 35 mm

Disco de corte ajustable

El disco de corte ajustable permite cortar distintas variedades de col, remolacha, aros de cebolla, patatas y otros productos de forma redonda, y puede combinarse tanto con la cuchilla mariposa estándar como con la cuchilla mariposa con hojas de corte transversal.

Aros de cebolla 3 mm

Col blanca 3 mm

Col blanca 20 x 3 mm

Cuchilla Juliana

Para cortar productos como zanahoria, pepino, rábano blanco, apionabo, remolacha y pimientos en tiras de 2x2, 3x3, 4x4, 5x5 o 5x6 mm. También es apta para cortar julianas de col (repollo) blanca y puerro para ensaladas y para trocear finamente la cebolla.

Zanahoria 3 x 3 mm

Pepino 4 x 4 mm

Brócoli (Tronco) 3 mm

Disco rallador

Este disco es apto para rallar productos como zanahoria, patata, rábano blanco y remolacha. Tamaño de elección: 2 - 3 o 4 mm.

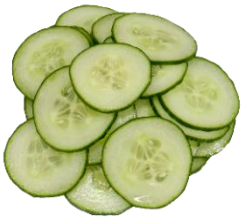
Zanahoria rallada 3 mm

Papa rallada 3 mm

Disco con 10 Cuchillas

Ideal para cortar grandes cantidades de col blanca y morada. También es apto para rebanar pepino, zanahoria y patatas, cortar aros de cebolla y judías. Tamaño de elección: 1,5 - 2 - 3 o 4 mm.

Zanahoria 3 mm



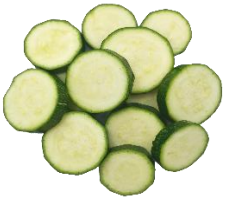
Pepino 3 mm

Col blanca 3 mm

Disco con 10 Cuchillas

Este disco de corte es particularmente idóneo para cortar grandes cantidades de tomate y otros productos blandos. Tamaño de elección: 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 o 10 mm.

Intense tomates 5 mm



Zucchini Slices 6 mm

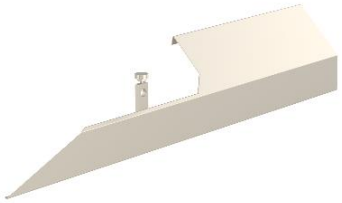
Disco de producto tirado

Este disco con “dedos” en lugar de cuchillas está especialmente diseñado para desgarrar el producto en lugar de cortarlo. Ejemplos de productos adecuados son tiras de seitán, tiras de cerdo, tiras de pollo, etc.

Opciones

Mesa de trabajo
Esta estación de preparación o mesa de precorte se adapta perfectamente a la máquina cortadora de banda BCM-1650 y es adecuada para dos operadores. Esta estación está equipada con 3 tablas de cortar de plástico azul transferibles y 2 embudos de basura de acero inoxidable que se pueden intercambiar de izquierda a derecha. La estación también está equipada con 4 ruedas con freno de acero inoxidable para que sea muy fácil moverla.

Estante para cuchillos
El estante para cuchillos de acero inoxidable es un complemento perfecto para el BCM-1650 si necesita almacenar varios cuchillos. Los discos de cuchillos se pueden almacenar dentro del estante para cuchillos, mientras que los cuchillos abiertos, como la cuchilla mariposa estándar, se pueden almacenar en la parte superior del estante para cuchillos. El estante está equipado con cuatro ruedas con freno de acero inoxidable que lo hacen muy fácil de mover.



Reductor de banda
El reductor de banda está diseñado especialmente para guiar los productos de forma alargada, como el pepino y la zanahoria. El producto se posiciona perpendicular al disco, de modo que pueda cortarse siempre en la dirección deseada.

Calidad de corte

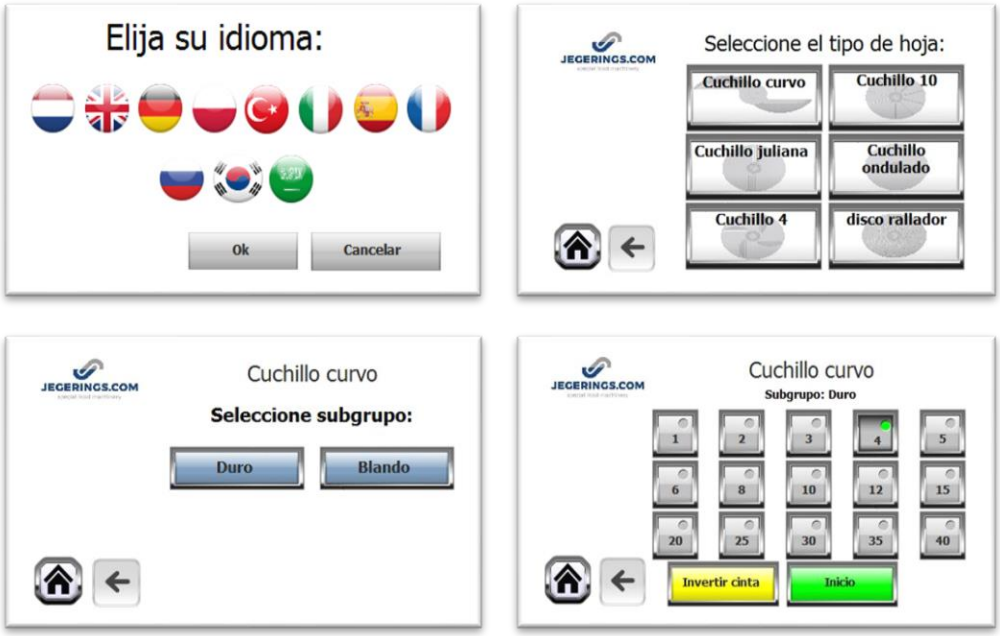
La máquina se caracteriza porque ofrece un corte impecable y de excelente calidad. Gracias a una exhaustiva investigación y numerosas pruebas, hemos optimizado al máximo nuestro proceso de corte. Para ello utilizamos una banda superior y otra inferior con rodillos giratorios muy pequeños; de este modo, el radio de la hoja de corte es mínimo y el producto se sujeta hasta la cuchilla. ¡El uso de cuchillas muy afiladas ofrece un corte de calidad incomparable.

Facilidad de uso

La máquina incorpora una pantalla táctil a color desde la que se leen y ejecutan todas las funciones. La estructura del menú es muy sencilla, por lo que incluso el personal no cualificado puede comprenderlo y operarlo fácilmente.

Ajustes

- **Idioma:** El idioma de la pantalla se selecciona a través de los pictogramas de las banderas: neerlandés, alemán, inglés, francés, español, italiano, turco, Ruso, árabe, y coreano. De este modo, los trabajadores inmigrantes pueden operar la máquina en su propio idioma sin problema.
- **Disco de corte:** Con solo pulsar una vez el botón se puede elegir, respectivamente, la cuchilla mariposa estándar (con hojas de corte transversal), el disco de corte con 10 cuchillas, la cuchilla Juliana, el disco de corte especial para productos blandos y el disco rallador.
- **Tamaño:** Pulsando una sola vez el botón se selecciona el tamaño del corte entre 1 y 40 mm. Así, el ajuste independiente de la banda y de la velocidad de la cuchilla son cosa del pasado.



El cambio de las cuchillas es rápido gracias a que éstas deslizan fácilmente en el eje. Para la fabricación de los discos de corte hemos tenido en cuenta su facilidad de manejo, de manera que tanto las mujeres como las personas de baja estatura puedan operarlos fácilmente.

Sostenibilidad

- La máquina está fabricada completamente en acero inoxidable sostenible. Todos los componentes son de marcas de renombre exclusivamente.
- Todos los componentes técnicos, como rodamientos, motores y componentes eléctricos están instalados dentro de la máquina. Esto hace que estén perfectamente protegidos del agua.
- La pantalla IP-67 es estanca al agua. Como medida de seguridad adicional, la máquina lleva una cubierta de acero inoxidable que puede cerrarse para ejecutar las labores de limpieza.
- La máquina se ensambla en nuestra propia fábrica, por lo tanto, puede decirse que es un ¡producto de calidad legítimamente neerlandesa!

Limpieza e higiene

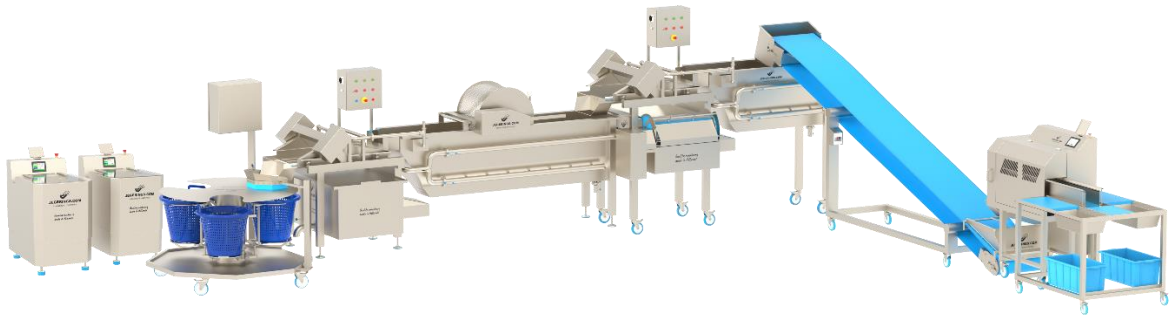
- La puerta del compartimento de corte y la cubierta protectora de las bandas pueden abrirse completamente. Tanto los discos de corte como las bandas transportadoras se desmontan en cuestión de segundos. El perfecto acabado de las superficies de la máquina y la ausencia de rincones donde pueda acumularse la suciedad, permiten su limpieza rápida y a fondo.
- La pantalla táctil incorpora una posición de limpieza, de este modo pueden girarse las bandas estando abierta la máquina. Esto permite que al hacer un cambio de producto la máquina se pueda limpiar sin que se requiera desmontar las bandas.

Seguridad

- En la puerta del compartimiento de corte, en la barra de seguridad que se encuentra debajo y en la cubierta protectora de las bandas, se han instalado sensores estancos al agua (IP-67). Cuando se abren, la máquina para inmediatamente (motor de freno). De este modo se evita el peligro de hacer contacto con un cuchillo en movimiento.
- En la pantalla táctil, un gráfico indica cuál puerta se encuentra abierta.

Integración en una línea de procesamiento de verduras

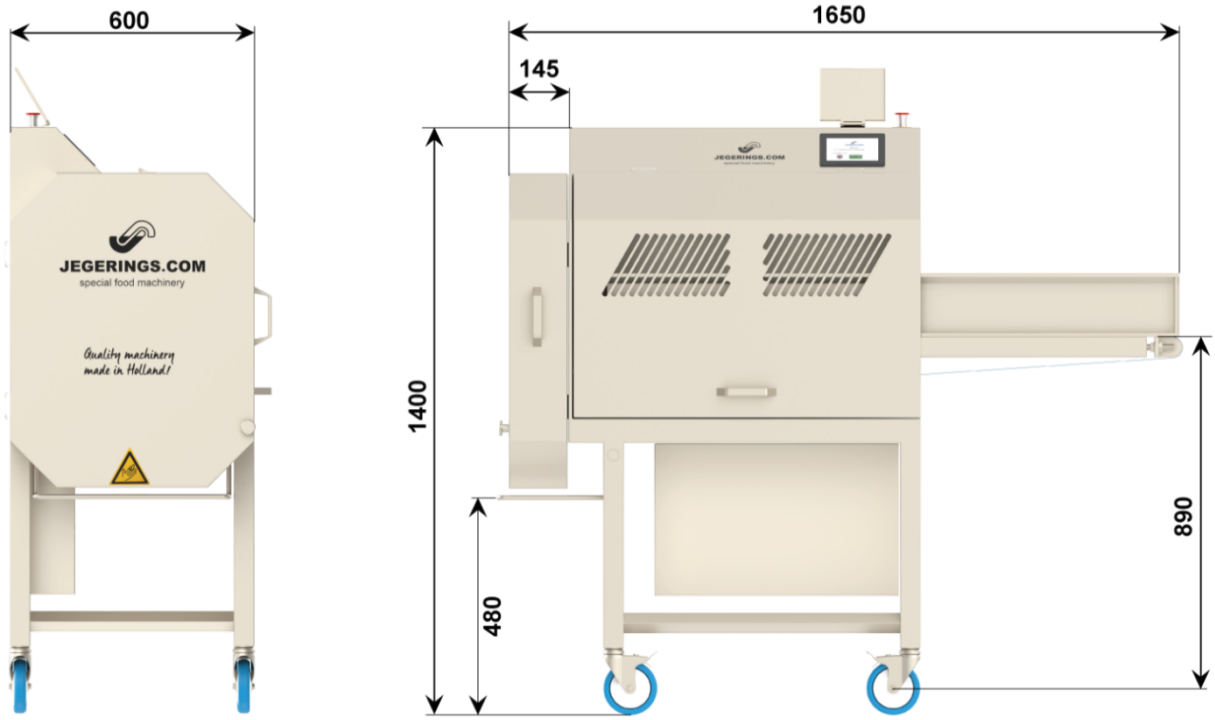
El BCM-1650 también se puede integrar perfectamente en una línea de procesamiento de vegetales para cortar, lavar y secar. Toda la línea de procesamiento es adecuada para procesar una amplia variedad de verduras. La configuración exacta de la maquinaria y los accesorios de esta línea de procesamiento depende de los requisitos de procesamiento del cliente.



BCM-1650 en una línea de procesamiento de verduras para lavar, cortar y secar verduras

Ficha técnica

Capacidad	hasta 1000 kg por hora
Conexión eléctrica	1 Ph / 230 V / 50 Hz / 8.25 A*
Potencia	1.85 kW
Dimensiones	1685 x 645 x 1440 mm
Peso	306.5 kg, juego de cuchillas no incluido

*El BCM-1650 es eléctricamente adaptable, asegurando su compatibilidad con los requisitos de energía locales.

Plano de medidas