



6



## TAGLIA LOIN RIBS PORK

*La LRC Macchina da taglio porck loin ribs, prodotta dalla Colombini srl, rappresenta una soluzione altamente efficiente per il taglio continuo e razionalizzato di grandi quantità di costole di lombo suino. Questa macchina è progettata per ottimizzare l'intero processo produttivo, minimizzando gli spostamenti di materiale e i tempi morti, favorendo una specializzazione delle mansioni dei lavoratori che, grazie a un sistema di movimento semplice e sicuro, richiede un addestramento minimo.*

### *Caratteristiche principali:*

*Trasporto e separazione automatica: Al momento dell'inserimento, le ruote dentate motorizzate interne trainano la colonna vertebrale nel punto di taglio, separandola dalla ribs.*

*Sono possibili diverse conformazioni di raccolta con trasportatori o vagonetti.*

### *Regolazioni precise:*

*-Altezza di taglio e di pressione sono facilmente regolabili per garantire tagli accurati e adattati alle esigenze.*

### *Costruzione di qualità:*

*-Struttura completamente in acciaio inox Aisi 304, garantisce durabilità, igiene e facilità di pulizia.*

### *Sicurezza e precisione:*

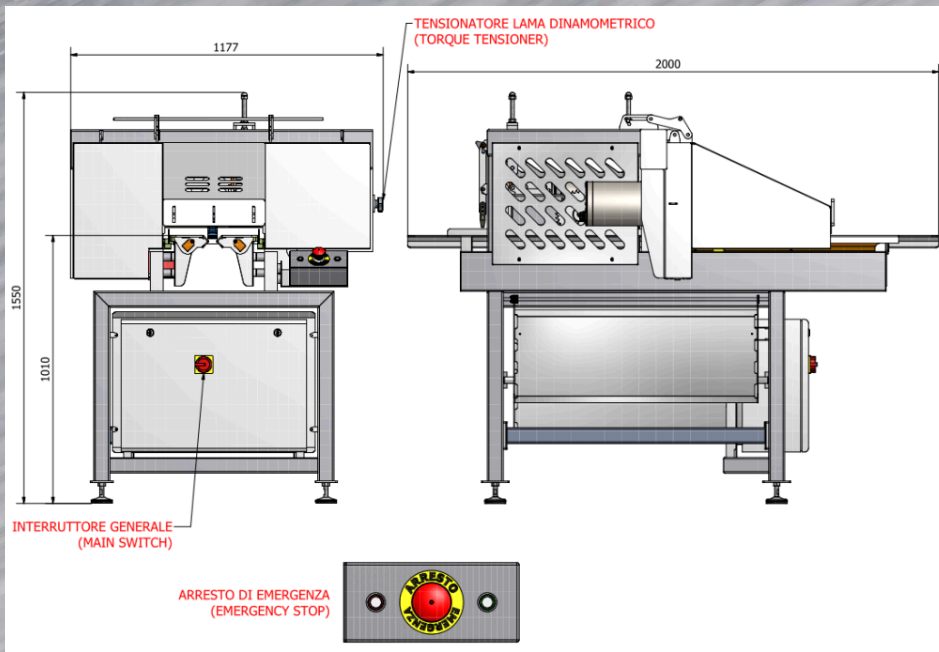
*-Tensionamento della lama tramite sistema dinamometrico,*

*-Motori e motoriduttori inox IP69K per resistenza all'umidità e alle condizioni di lavoro intensive.*

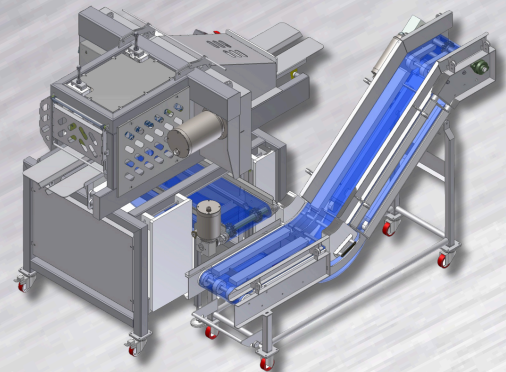
*-Frenatura del motore controllata da scheda elettronica.*

*Manutenzione e disponibilità ricambi: Ricambi sempre disponibili per assicurare continuità operativa.*





LRC CON NASTRO



LRC CON DOPPIO NASTRO



SCARICO E ENTRATA PRODOTTO



LOIN RIBS TAGLIATA



GRUPPO TAGLIO E TRAINO



MOTORI INOX IP69K