



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,

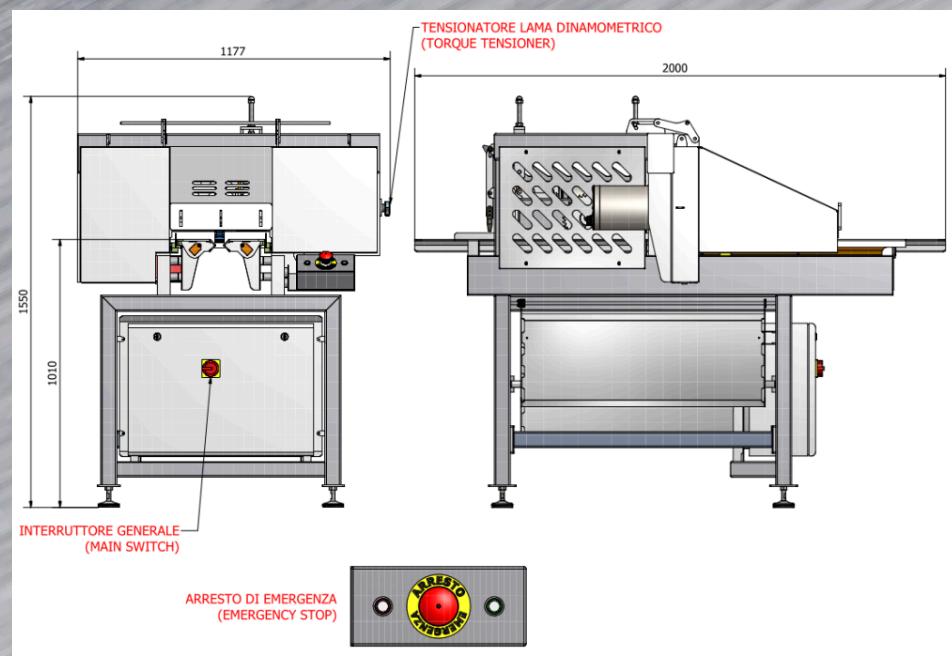
-Motori e motoriduttori inox IP69K per resistenza all'umidità e alle condizioni di lavoro intensive.

-Frenatura del motore controllata da scheda elettronica.

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

# LRC

## Specifiche tecniche



LRC CON DOPPIO NASTRO



SCARICO E ENTRATA PRODOTTO



LOIN RIBS TAGLIATA



GRUPPO TAGLIO E TRAINO



MOTORI INOX IP69K

**COLOMBINI SRL SU**

Via G. Falcone P. Borsellino, 29/A - 25030 POMPIANO (BS)

Tel. 0039 030 9460903 - Fax 0039 030 9461696

[info@colombinisrl.it](mailto:info@colombinisrl.it) [www.colombinisrl.it](http://www.colombinisrl.it)



TOTALMENTE... COLOMBINI SRL