



CORTADORA DE HUESOS 3334

El modelo de Sierra Biro 3334SS-4003FH de cabeza fija para carne y pescado tiene todo lo que tu necesitas para obtener un alto volumen de producción por menos cortes. Su rígida cabeza de acero inoxidable provee una alta velocidad en sus navajas dando como resultado una operación libre de vibración. Esto permite usar una cuchilla estrecha con un número bajo de dientes, lo que le ayuda a minimizar la fatiga del operador así como los residuos del producto, maximizando con ello la productividad y beneficios. Como todas las Sierras Biro, el modelo 3334SS-4003FH tiene una cabeza construida en acero inoxidable y un sistema de manejo de rodamientos de rodillos, un diseño que ha demostrado con los años que es más durable y con menor mantenimiento. Su sierra tendrá una larga vida en el rodamiento a las mayores velocidades, y fácilmente resistirá el uso pesado típico de plantas de carne y pescado. También ofrecemos opciones atractivas como una bandeja de división para cambios de navajas, ruedas de eje doble y una rueda inferior extraíble. El modelo de Sierra Biro 3334SS-4003FH es conocido por su fiabilidad desde 1921.



Modelo: 3334SS-4003FH
(Estructura de cabeza fija)
Configuración estándar



ESPECIFICACIONES

MODELO: 3334SS-4003FH Cabeza fija

CONSTRUCCION: Estructuras base de acero inoxidable, piernas, cabeza fija y puerta extrema.

MOTORES:

HP	KW	TYPE	VOLTS	AMPS	HERTZ	PH	STATUS
3	2.2	TEFC	208-230	18-16.8	60	1	STD
3	2.2	TE	220/440	7.8/3.9	50/60	3	STD
3	2.2	TEFC	220	12.5	50	1	EC
5	3.7	TE	208-230/460	13.6-12.3/6.2	60	3	EC
5	3.7	TE	190/380	15.2/7.6	50	3	EC
5	3.7	TEFC	208-230/460	14.4-13/6.49	60	3	EC
5	3.7	TEFC	575	5.44	60	3	EC

TE = Totalmente Encerrada STD = Estandar EC = Costo Extra

CARACTERISTICAS GENERALES: Dos navajas para sierra, Manual de operacion y seguridad, Cartel de seguridad para pared, Plancha de empuje para corte final.

INTERRUPTOR: Arrancador magnetico hermetico con sobrecarga termal y bajo voltaje de proteccion.

CABEZA Y PUERTA: Acero inoxidable.

ESTRUCTURA BASE: Acero inoxidable.

NAVAJA ESTANDAR: Diente duro .022 pulgadas (0,5mm) grueso, tres dientes por pulgadas (8,5mm entre dientes), 5/8 pulgadas (16mm) ancho, 124 pulgadas (3150mm) largo (dos navajas por cada sierra).

GUIA DE LA NAVAJA: Guías inferior y exterior, removibles.

TENSION DE LA NAVAJA: Resorte predefinido por la fabrica con tornillo ajustable.

RUEDA DE LA NAVAJA: 16" (40.6cm) acabado en hierro, cromada en niquel vanisado, la rueda superior de ensable es removible.

BALERO: Los baleros de soporte se utilizan en las ruedas superior e inferior.

CHAROLA: Esquinas polivinilicas, extraordinariamente profunda, redondeadas, cacerola aislada de otras partes de la base, puerta con bisagras base directa accesible.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD: Cuerpo de acero inoxidable, guías duraderas de carburo.

SISTEMA DE MANEJO: Cinto doble-V y poleas con los rodamientos de rodillos en los ejes impulsores.

PATAS: Niveladores de perno para las pierna de acero inoxidable.

CARGADOR DE CARNE: Acero inoxidable de 8 baleros y facil fluido.

CHAROLA PARA CORTE DE CARNE: Frente de acero inoxidable, ajustable a partir de 1/16" (1.59 mm) a 6-1/2" cerraduras (165 mm) en la posicion, se puede lanzar del engranaje, montaje entero desprendible para la limpieza.

COMPARTIMENTO DEL MOTOR: Aislado de areas en contacto con la carne, facil acceso a la puerta del equipo.

DISCO: Acero inoxidable, con soporte de seguro deslizable.

CHAROLA SEGURA DE CORTE

Y EMPUJE: Estandar y removible.

OPCIONES: (COSTO EXTRA) Cable y enchufe, Tabla de extencion frontal, Tabla frontal estacionaria, Ruedas dobles del reborde disco posterior dividido, Rueda mas baja desprendible, Placas mas largas de corte de la carne, Ruedas de acero inoxidable.

OPCIONES: (SIN COSTO): Velocidad de la navaja de 5000 pies. (2273 M) por minuto.

CERTIFICACION: U.S.D.A., U.L., N.S.F., C.S.A., C.F.I.A.

PESO: Desempacada: 522 lbs. (237 kg.) aproximadamente.

Empacada: 615 lbs (279 kg.) aproximadamente.

DIMENSIONES

EMPACADAS: L = 50"(127 cm),
W = 38"(96.5 cm),
H = 79"(200.6 cm).

