

SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE LONCHEADO

*AUTOMATIC
SLICING
SYSTEMS*



FINOVA



Finova, ofrece una amplia gama de proyectos, máquinas y servicios especializados, principalmente para la industria cárnica. Nuestro equipo humano, junto a la estrecha colaboración con nuestros clientes, ha consolidado una gran experiencia en el desarrollo de nuevos productos y mejora de los existentes, tanto en el diseño, higiene y tipos de procesos productivos, permitiendo cubrir las necesidades de cada cliente, ofreciendo un producto de calidad y costes razonables.

Nuestra red de distribuidores, representantes y especialistas técnicos, refuerza nuestra proximidad con el cliente y nos permite ofrecer un servicio de máxima calidad.

Finova offers a wide range of projects, machines and specialized services, mainly for the meat industry. Our team of professionals, in close collaboration with our customers, has consolidated a great experience in the development of new products and the improvement of existing ones, in terms of design, hygiene and type of production processes. All these factors allow Finova to fulfill the specific requirements of each customer, offering top quality products at a reasonable cost.

Our network of distributors, representatives and technical specialists strengthens our relationship with the customer and allows us to offer a service of the highest quality.

SISTEMAS DE LONCHEADO SLICING SYSTEMS

FINOVA se ha consolidado como uno de los principales fabricantes de avanzados sistemas de loncheado de Europa.

Nuestra completa gama de loncheadoras ofrece soluciones idóneas para todas las necesidades; desde pequeños y medianos productores que requieren máquinas intuitivas y prácticas en su utilización diaria, hasta grandes fabricantes cuya prioridad es un alto nivel de producción, automatización, precisión y bajos costes productivos.

FINOVA has established itself among the leading manufacturers of advanced slicing systems in Europe.

Our complete range of slicers offers optimal solutions for all needs: from small and medium-sized producers who require intuitive and practical machines in their daily use, to large manufacturers whose priority is a high level of production, automation, precision and low production costs.



CUIDAMOS TUS PRODUCTOS

WE TAKE CARE OF YOUR PRODUCTS

Nuestras loncheadoras están preparadas para garantizar la máxima precisión de corte de productos frescos, cocidos, curados, queso, pescado e incluso productos veganos.

El avanzado sistema de corte y los diversos dispositivos de ajuste que equipan nuestras loncheadoras, posibilitan el corte de una amplia gama de productos, la elaboración de presentaciones innovadoras y todo ello con la mínima merma de producto.

Our slicing machines are prepared to guarantee maximum cutting precision for fresh, cooked and cured meats, and also cheese, fish or even vegan products.

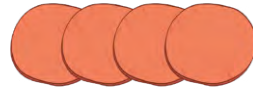
Our state-of-the-art cutting system and the various adjustment devices that our slicers are equipped with make it possible to cut a wide range of products, to prepare innovative presentations and all this with the minimum product waste.



PRESENTACIONES DIPONIBLES

PRODUCT PRESENTATION DESIGNS

Escalonado
Shingled



Apilado
Stacked



Trozos
Thick single cut (pieces)



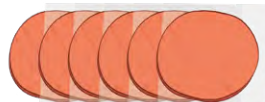
Escalonado sin fin
Endless shingled



Apilado con desplazamiento
Staggered stack



Escalonado interleaver
Shingled with interleaver



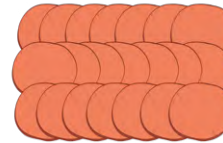
Apilado interleaver
Stacked with interleaver



Doblado
Folded



Finas lonchas
Shaved meat



Hileras sobrepuestas
Overlapping shingled



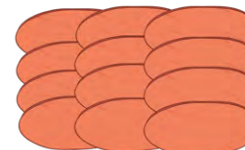
Circular
Circular



Formas libres interpolación
Interpolation free forms



Corte en ángulo
Angle cut



Corte en ángulo interpolación
Interpolation angle cut

CAPACIDADES ILIMITADAS

UNLIMITED POSSIBILITIES

Nuestra gama de loncheadoras es idónea para multitud de tipos de productos, desde los más pequeños, muy difíciles de procesar, hasta productos de grandes dimensiones, incluso de formas irregulares.

Además, disponemos de avanzados sistemas para potenciar la presentación del producto en gran variedad de atractivas formas de disposición de las lonchas, que sin duda llamarán la atención del consumidor final.

Our range of slicers is suitable for a multitude of product types, from the smallest, very difficult to process, to large products, even with irregular shapes.

Additionally, we have advanced systems to enhance the presentation of the product in a variety of attractive ways to arrange the slices, which will definitely capture the attention of the end consumer.

**Dependiendo del modelo de loncheadora.
Consulte con nuestros especialistas.*

**Depending on the slicer model.
Please contact our specialists.*



Ø 40 mm

DESDE LO MAS PEQUEÑO
From the smallest

HASTA 75* mm
Up to 75 mm*

350 mm



A LO MÁS GRANDE
To the biggest



CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

OUTSTANDING FEATURES



Cuchilla circular con movimiento orbital

La velocidad de giro de la cuchilla y la velocidad del movimiento orbital son ajustables independientemente.

Circular blade with orbital motion

Blade rotation speed and orbital motion speed are easily adjustable independently.



Diversos tipos de cuchillas

Específicas e intercambiables para cada tipo de producto, a fin de obtener el mejor compromiso entre calidad de corte y durabilidad.

Various types of blades

Specific and exchangeable for each type of product, in order to obtain the best compromise between cutting quality and durability.



Pisones neumáticos con presión regulable

Garantizan un corte preciso sin dañar el producto. Distintos modelos diseñados para satisfacer las necesidades del cliente.

Pneumatic tampers with adjustable pressure

Ensure a precise cut without damaging the product. More than a few models designed to meet customer needs.



Cinta de carga del producto

El producto se desplaza delicadamente en una banda de poliuretano durante el corte, evitando posibles desgarros por fricción e irregularidades en el corte de las lonchas. Variedad de bandas disponibles acorde con la aplicación.

Product loading band

The product is gently moved on a polyurethane band during slicing, avoiding possible tears due to friction and cutting irregularities in the slices. Several types of bands available according to the application.



Pinza de merma mínima

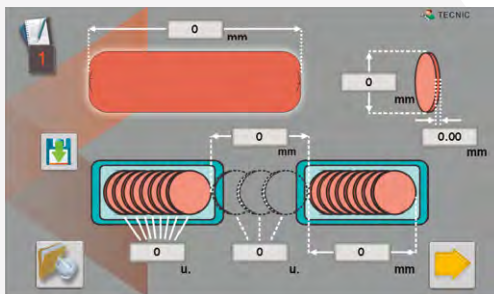
Sólo necesita una longitud de hasta 15mm para sujetar las barras de producto, aumentando la longitud útil de corte de cada barra de producto.

Minimum loss gripper

It grips only until 15 mm of product to hold the entire bar, increasing the useful cutting length of each bar of product.

FACILITAMOS EL PROCESO

WE MAKE THE PROCESS EASY

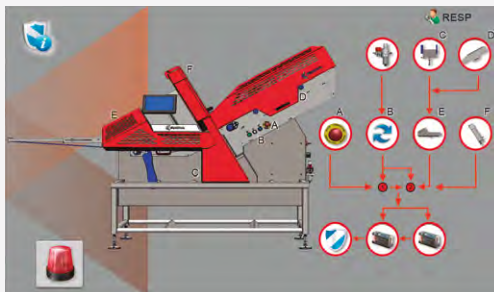


Control con iconos intuitivos

Realiza el control de todos los parámetros de corte y presentación de las porciones, a través de menús de configuración de recetas utilizando la interfaz gráfica, sencilla para todos. Nunca fue tan rápido y fácil programar una máquina de loncheado.

Intuitive icon-based control

Control all the cutting and presentation parameters of the portions, through recipe configuration menus using the graphic interface, that are easy for everyone to use. It has never been so quick and easy to program a slicer.

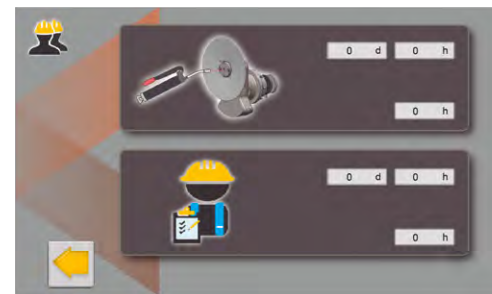


Herramientas de autodiagnóstico

Nuestro avanzado sistema de control de alarmas le proporcionará en todo momento qué está sucediendo al equipo y como restituirlo sin necesidad de servicio técnico especializado.

Self-diagnosis

Our advanced alarm control system will inform you at all times what is happening to the equipment and how to restore it without the need for specialized technical service.



Mantenimiento preventivo programado

El sistema le recordará cuando debe llevar a cabo las operaciones de mantenimiento más comunes como el engrasado de la cuchilla y le informará de cuando es el momento de hacer una revisión más exhaustiva.

Scheduled preventive maintenance

The system will remind you when to carry out common maintenance operations, such as blade greasing, and will also inform you when it is time for a more thorough maintenance check-up.



Conexión remota integrada

Necesitas que te ayudemos a programar recetas o tienes alguna incidencia sin resolver? Nuestras loncheadoras equipan pantallas con conexión remota. Te lo solucionamos.

Integrated remote connection

Do you need assistance in programming recipes or do you have an unresolved issue? Our slicers are equipped with screens with remote connection. We can solve it for you.



Recambios estándar

Nuestras máquinas están equipadas con componentes de primeras marcas internacionales, fáciles de adquirir en cualquier país del mundo, sin necesidad de una intervención específica de nuestros técnicos.

Standard spare parts

Our machines are equipped with components of leading international brands, easy to obtain anywhere in the world, without the need for specific intervention by our technicians.



Facilidad de limpieza

El acceso sencillo a las partes que requieren mayor higiene así como la facilidad para desmontar las bandas y los cordones de poliuretano, sin herramientas, asegura ahorro de tiempo y una perfecta y rápida limpieza del equipo después de su utilización.

Easy cleaning

Simple access to the most hygiene sensitive parts as well as easy removal of the polyuretan cords and belts, without the use of tools, ensures time savings and perfect and quick hygiene of the equipment after use.



Ahorro de espacio

Diseñamos los equipos pensando también en el ahorro de espacio que ocupan en las fábricas, optimizando las longitudes de las líneas y protecciones de apertura vertical que no requieren espacio lateral adicional.

Space saving

We design the equipment also thinking about the space saving in the factories, optimizing the lengths of the lines and vertical opening protections that do not demand additional lateral space.



Cambio rápido y seguro de la cuchilla

Se suministra con la máquina un dispositivo extractor de cuchillas para facilitar el proceso de cambio de cuchilla y garantiza la seguridad durante el proceso de cambio de cuchilla o lavado.

Quick and safe blade change

A blade removal device is supplied with the machine to facilitate the blade changing process and ensure safety during the blade changing or washing process.



Servomotores

El accionamiento de todos los movimientos de nuestras loncheadoras se realiza mediante servomotores que garantizan máxima precisión y fiabilidad.

Servomotors

All the movements of our slicing machines are driven by servomotors that guarantee maximum precision and reliability.



Ergonomía

Los principales elementos de utilización de la máquina están ideados para disminuir la fatiga física, mental y aumentar el nivel de satisfacción del operario durante la producción.

Ergonomics

The main elements of the machine's operation are designed to reduce physical and mental fatigue and to increase the operator's level of satisfaction during production.

SISTEMAS DE LONCHEADO FINOVA

FINOVA SLICING SYSTEMS

Los **sistemas de loncheado de Finova** ofrecen soluciones versátiles y eficientes para la industria alimentaria, adaptándose a distintas necesidades de producción:

Finova slicing systems provide versatile and efficient solutions for the food industry, matching different production needs:



Compacta

Máquina de alta precisión diseñada para cortes de grosor fijo. Su facilidad de uso la hacen ideal para producciones que buscan calidad y fácil configuración.

Compact

High precision machine designed for fixed thickness slices. Its ease of use makes it ideal for producers looking for quality and easy set-up.



Modular

Sistema flexible que permite la integración de módulos adicionales, como báscula, discriminador o interleaver para colocar láminas de papel o plástico entre lonchas, mejorando la presentación y funcionalidad del producto.

Modular

Flexible system that allows the integration of additional modules, such as weighing scale, discriminator or interleaver to place paper or plastic sheets between slices, improving the appearance and functionality of the product.



Automática

Solución avanzada que, además de admitir los módulos de la versión modular, incorpora carga y descarga automática, optimizando tiempos y reduciendo la intervención manual en procesos de alto rendimiento.

Automatic

Advanced solution that, in addition to supporting the modules of the modular version, features automatic loading and unloading of the product, optimizing times and reducing manual intervention in high throughput processes.

LONCHEADORA COMPACTA **SliceFil-300**

COMPACT SLICER



Longitud máxima producto
Maximum length of the product to be cut

650 / 1050* mm

Sección máxima de corte
Maximum cross section cut product

250 x 110 mm

Grosor de loncha
Slice thickness

Ajustable de 0,5 a 50 mm
Adjustable from 0.5 to 50 mm

Altura de apilado
Stacking height

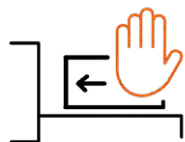
Hasta 50 mm
Up to 50 mm

Diámetro de la cuchilla
Blade diameter

370 mm

Producción
Production

Hasta 300 cortes / minuto
Up to 300 cuts / minute



Carga manual
Manual loading



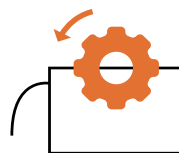
Pinza manual
Hand gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 7"
Touch screen 7"



Pinza automática
Automatic gripper

Opción
Option

*Opción / Option



Loncheadora Ultra Compacta
Ultra Compact Slicer



Mejor relación calidad / precio
Best quality / price ratio



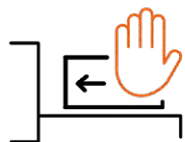
Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

LONCHEADORA COMPACTA **SliceFil-400**

COMPACT SLICER

NUEVA MÁQUINA
NEW MACHINE

Longitud máxima producto <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1050 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	350×125 / 285×140 / 200×160mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 50 mm <i>Adjustable from 0.5 to 50mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 75 mm <i>Up to 75 mm</i>
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	430/460 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 400 cortes / minuto <i>Up to 400 cuts / minute</i>



Carga manual
Manual loading



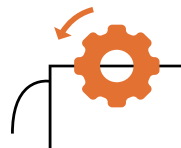
Pinza manual
Hand gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 7"
Touch screen 7"



Pinza automática
Automatic gripper
Opción
Option



Loncheadora Compacta
Compact Slicer



Gran sección de corte
Large cutting section



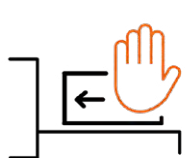
Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

LONCHEADORA COMPACTA **SliceFil-600**

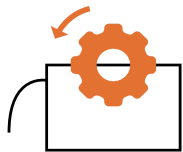
COMPACT SLICER



Longitud máxima producto <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1000 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	260 x 120 mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 50 mm <i>Adjustable from 0.5 to 50mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 70 mm <i>Up to 70 mm</i>
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	430 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 600 cortes / minuto <i>Up to 600 cuts / minute</i>



Carga manual
Manual loading



Pinza automática
Automatic gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 7"
Touch screen 7"

- ✓ Loncheadora Compacta
Compact Slicer
- ✓ Gran capacidad de producción
High production capacity
- ✓ Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

LONCHEADORA COMPACTA SliceFil-310

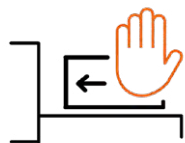
COMPACT SLICER

Corte en ángulo

Angle cutting



Longitud máxima producto <i>Maximum length of the product to be cut</i>	850 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	150 × 70mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 20 mm <i>Adjustable from 0.5 to 20 mm</i>
Ángulo de corte <i>Cutting angle</i>	48°
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	370 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 300 cortes / minuto <i>Up to 300 cuts / minute</i>



Carga manual
Manual loading



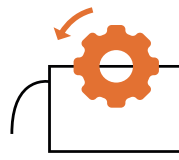
Pinza manual
Hand gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut

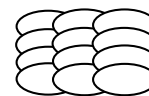


Pantalla táctil 10"
Touch screen 10"



Pinza automática
Automatic gripper

Opción
Option



Interpolación de movimientos
Motion interpolation

Opción
Option



Loncheado innovador
Innovative slicing



Corte en ángulo
Angle cut



Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

LONCHEADORA COMPACTA SliceFil-360



COMPACT SLICER

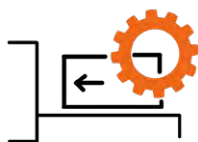
Corte en ángulo

Angle cutting

NUEVA MÁQUINA
NEW MACHINE



Longitud de producto <i>Product length</i>	De 300 a 1.000 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	200 × 45 mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 20 mm <i>Adjustable from 0.5 to 20 mm</i>
Ángulo de corte <i>Cutting angle</i>	60°
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	370 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 300 cortes / minuto <i>Up to 300 cuts / minute</i>



Carga automática
Automatic loading



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 7"
Touch screen 7"



Carga en continuo
Continuous loading



Corte en ángulo
Angle cut



Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

*Opción / Option

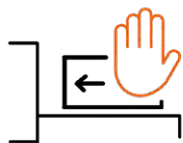
LONCHEADORA MODULAR **SliceFil-320**

MODULAR SLICER

NUEVA MÁQUINA
NEW MACHINE



Longitud máxima de producto <i>Maximum length of the product to be cut</i>	650 / 1050* mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	250 × 110 mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 50 mm <i>Adjustable from 0.5 to 50 mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 50 mm <i>Up to 50 mm</i>
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	370 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 300 cortes / minuto <i>Up to 300 cuts / minute</i>



Carga manual
Manual loading



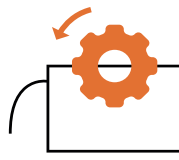
Pinza manual
Hand gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 7"
Touch screen 7"



Pinza automática
Automatic gripper

Opción
Option



Pesaje dinámico
Weighing scale'

Opción
Option



Loncheadora modular compacta
Modular compact slicer



Sistema de pesaje dinámico
Dynamic weighting system



Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

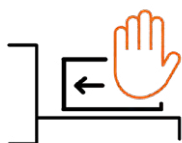
LONCHEADORA MODULAR **SliceFil-420**

MODULAR SLICER

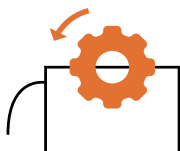


Longitud máxima de producto <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1050 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	350×125 / 285×140 / 200×160mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 50 mm <i>Adjustable from 0.5 to 50 mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 75 mm <i>Up to 75 mm</i>
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	460 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 400 cortes / minuto <i>Up to 400 cuts / minute</i>

- ✓ Loncheadora modular
Modular Slicer
- ✓ Gran sección de corte
Large cutting section
- ✓ Alta Versatilidad
High versatility



Carga manual
Manual loading



Pinza automática
Automatic gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 15"
Touch screen 15"



Sistema Interleaver
Interleaver system

Opción
Option



Pesaje dinámico
Weighing scale

Opción
Option



Discriminación de porciones
Portions discrimination system

Opción
Option

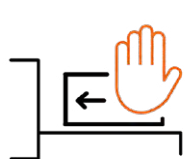
LONCHEADORA MODULAR **SliceFil-620/625**

MODULAR SLICER

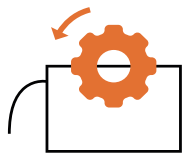


Longitud máxima de producto <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	250 × 140 mm (620) 330 × 110 mm (625)
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 50 mm <i>Adjustable from 0,5 to 50 mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 70 mm <i>Up to 70 mm</i>
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	460 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 600 cortes / minuto <i>Up to 600 cuts / minute</i>

- ✓ Loncheadora modular
Modular slicer
- ✓ Alta producción
High production
- ✓ Alta Versatilidad
High versatility



Carga manual
Manual loading



Pinza automática
Automatic gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 15"
Touch screen 15"



Sistema Interleaver
Interleaver system

Opción
Option



Pesaje dinámico
Weighing scale'

Opción
Option



Discriminación de porciones
Portions discrimination system

Opción
Option



Interpolación de movimientos
Motion interpolation

Opción
Option

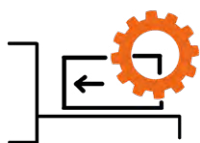
LONCHEADORA AUTOMÁTICA **SliceFil-650**

AUTOMATIC SLICER



Longitud máxima de producto <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	250 × 140 mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 50 mm <i>Adjustable from 0.5 to 50 mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 70 mm <i>Up to 70 mm</i>
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	460 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 600 cortes / minuto <i>Up to 600 cuts / minute</i>

- ✓ Sistema carga automática
Automatic loading system
- ✓ Alta producción
High production
- ✓ Alta Versatilidad
High versatility



Carga automática
Automatic loading



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 15"
Touch screen 15"



Sistema Interleaver
Interleaver system

Opción
Option



Pesaje dinámico
Weighing scale'

Opción
Option



Discriminación de porciones
Portions discrimination system

Opción
Option



Interpolación de movimientos
Motion interpolation

Opción
Option

LONCHEADORA AUTOMÁTICA **SliceFil-660**

AUTOMATIC SLICER



Longitud máxima de producto <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	340 × 120 mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 50 mm <i>Adjustable from 0.5 to 50 mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 75 mm <i>Up to 75 mm</i>
Diámetro de la cuchilla <i>Blade diameter</i>	460 mm
Producción <i>Production</i>	Hasta 600 cortes / minuto <i>Up to 600 cuts / minute</i>



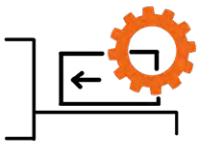
Hasta 3 pinzas de accionamiento independiente
Up to 3 independently operating grippers



Alta producción
High production



Gran precisión de peso en todas las porciones
High precision of weight in all portions



Carga automática
Automatic loading



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 15"
Touch screen 15"



Sistema Interleaver
Interleaver system

Opción
Option



Pesaje dinámico
Weighing scale'

Opción
Option



Discriminación de porciones
Portions discrimination system

Opción
Option

COMPACTAS COMPACTS

MODULARES MODULARS

AUTOMATICAS AUTOMATICS

CARACTERÍSTICAS FEATURES	SliceFil-300	SliceFil-400	SliceFil-600	SliceFil-310	SliceFil-360	SliceFil-320	SliceFil-420	SliceFil-620	SliceFil-625	SliceFil-650	SliceFil-660
Carga manual del producto sobre banda termosellada. Manual loading of the product onto a thermosealed belt.	■	■	■	■	-	■	■	■	■	-	-
Carga automática del producto mediante transportador de entrada. Automatic loading of the product by an infeed conveyor.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■	■
Carga en continuo del producto y sujeción mediante doble transportador. Continuous product loading and gripping by double conveyor.	-	-	-	-	■	-	-	-	-	-	-
Pinza de sujeción del producto de accionamiento manual. Manually operated product gripper.	■	■	-	■	-	■	-	-	-	-	-
Pinza de sujeción del producto de accionamiento neumático. Pneumatically operated product gripper.	□	□	■	□	-	□	■	■	■	■	■
Posibilidad de hasta 3 pinzas de funcionamiento independiente. Possibility of up to 3 independently operating grippers.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	■
Compuerta de carga de producto de apertura neumática. Pneumatically opening product loading gate.	-	□	-	-	-	-	■	■	■	-	-
Cinta de recepción de porciones basculante automática. Automatic tilting portion reception belt.	-	■	-	-	-	■	■	■	■	■	■
Pantalla de control táctil a color. Color touch control screen.	7" 10" □	7" 10" □	7" 10" □	10"	7" 10" □	10"	15"	15"	15"	15"	20"
Evacuación automática de corte inicial y final de producto. Automatic evacuation of initial and final product cut.	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■
Detección y autocompletado de paquetes no finalizados. Detection and auto-completion of unfinished packages.	-	-	-	-	-	■	■	■	■	■	■

Datos técnicos: / Technical data:

Producción máx. (cortes / minuto): Max. production (cuts / minute):	300	400	600	300	300	300	400	600	600	600	600
Longitud máxima del producto a cortar (mm): Max. length of product to be cut (mm):	650 / 1050	1050	1000	850	1000	650 / 1050	1050	1200	1200	1200	1200
Sección de corte máx. Ancho x Alto (mm): Max. cutting section width x height (mm):	250 × 110	350×125 285×140 200×160	260 × 120	150 × 70	200 × 45	250 × 110	350×125 285×140 200×160	260 × 140	330 × 110	250×140	340×120
Altura de apilado de porciones máx. (mm): Max. portion stacking height (mm):	50	75	70	20	20	50	75	70	70	70	75
Grosor de loncha mín - máx. (mm): Min - max slice thickness (mm):	0,5 - 50	0,5 - 50	0,5 - 50	0,5 - 20	0,5 - 20	0,5 - 50	0,5 - 50	0,5 - 50	0,5 - 50	0,5 - 50	0,5 - 50
Diámetro de la cuchilla (mm): Blade diameter (mm):	370	460	430	370	370	370	460	460	460	460	460
Voltaje y frecuencia: Voltage and frequency:	230V - I	400V - III	400V - III	230V - I	230V - I	230V - I	400V - III	400V - III	400V - III	400V - III	400V - III
Potencia (kW) Power (kW)	2,8	6	6	4,5	2,5	-	-	-	-	-	-

Opciones (no incluidas): / Options (not included):

Módulo de colocación de papel interleaver. Interleaver paper placement module.	-	-	-	-	-	-	□	□	□	□	□
Dispositivo de plegado de lonchas (folding). Slicing folding device.	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
Diseñador de porciones interpolación de movimientos. Portion designer with interpolation of movements.	-	-	-	□	-	-	-	□	□	□	-
Báscula de pesaje dinámica. Dynamic weighing scale.	-	-	-	-	-	□	□	□	□	□	□
Sistema de escaneo de contorno 3D. 3D contour scanning system.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	□	□
Módulo de discriminación lateral o basculante. Lateral or tilting discrimination module.	-	-	-	-	-	-	□	□	□	□	□
Sistema de descarga automática a termoformadora. Automatic unloading system to thermoformer.	-	-	-	-	-	-	□	□	□	□	□

MÓDULOS ADICIONALES

ADDITIONAL MODULES



Pesaje dinámico

Opciones para el control del peso durante el proceso de corte, flexibles y eficientes. Hasta 3 básculas en paralelo dependiendo del modelo de loncheadora.

Dynamic weighing scale

A flexible and efficient options for weight monitoring during the slicing process. Up to 3 scales in parallel depending on the slicer model.



Escaneo 3D

Ofrecemos aun más precisión y exactitud en el peso y menos desperdicio en productos especiales de sección irregular. Disponible en loncheadoras de carga automática.

3D scanning

We offer even more precision and accuracy in weight and less waste in special irregular section products. Available on automatic loading slicers only.



Discriminación por peso

Se encuentran disponibles diversos sistemas de rechazo de porciones por peso, satisfaciendo siempre las necesidades del cliente. Hasta 3 vías dependiendo del modelo de loncheadora.

Weight discrimination

A variety of portion rejection systems by weight are available, always meeting customer needs. Up to 3 ways depending on the slicer model.



Pantalla de corrección de porciones

Dispositivo de seguimiento adicional que facilitará el control y la corrección continua de las porciones. Idóneo para líneas con descarga automática y alta producción.

Portion correction screen

An additional tracking device that makes it easy to control and correct portions continuously.



Sistema de descarga automática

Descarga automática sincronizada con los formatos de los equipos de envasado como termoformadoras o termoselladoras. Se diseñan a medida de acuerdo con los requisitos de la aplicación.

Automatic unloading system

Automatic unloading synchronized with the formats of packaging equipment such as thermoforming machines or traysealers. Custom designed according to application requirements.



Interleaver. Intercalador de láminas

El sistema está indicado principalmente para productos como queso o jamón, para facilitar su separación tras el envasado. Disponible en hasta 3 carriles según el modelo de loncheadora.

Interleaver. Leaf inserter between the slices.

This system is mainly indicated for products such as cheese or ham, to facilitate their separation after packaging. Available in up to 3 lanes depending on the slicer model.

COMPLEMENTOS DE LONCHEADO

SLICING COMPLEMENTS

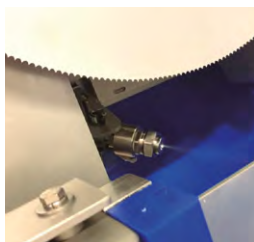


Tecnología SprayFil

La innovadora tecnología de inserción de aditivos en spray permite aplicar entre lonchas soluciones como antiadherentes, conservantes o aromatizantes. Diseñada para integrar en cualquier loncheadora.

SprayFil technology

The innovate technology of spray additive insert allows to apply between slices solutions such as antiadherents, preservatives or flavorings. Designed to integrate on any slicer.



Carro de Limpieza SliceFil

Diseñado para garantizar una limpieza eficiente e higiénica, el Carro de Limpieza SliceFil facilita el mantenimiento de cintas, cuchillas y otros accesorios de nuestras loncheadoras. Su estructura permite una sujeción sin necesidad de tornillería, agilizando el proceso y asegurando una manipulación segura.

SliceFil Cleaning Trolley

Designed to ensure efficient and hygienic cleaning, the SliceFil Cleaning Trolley simplifies the maintenance of belts, blades and other accessories of our slicers. Its structure allows quick and easy fastening without the need for screws, speeding up the process and ensuring safe handling.



Afilador de cuchillas

Especialmente diseñado para el afilado de las cuchillas circulares de la serie SliceFil. Destaca por su afilado de doble filo, ajuste de inclinación y velocidad de afilado regulable.

Blade sharpener

Specially designed for sharpening SliceFil series circular blades. Equipped with double edge sharpening, inclination adjustment and adjustable sharpening speed.



Potencia
Power

1kW

Dimensiones
Dimensions

1190 × 800 × 1560 mm

Dimensiones
Dimensions

1178 × 750 × 1853 mm

Diámetro de la cuchilla
Blade diameter

Desde 370 a 460 mm
From 370 to 460 mm

Potencia
Power

0,12kW

Dimensiones
Dimensions

480 × 500 × 1500 mm



FINOVA 1990, S.A.

C/ Pla de l'Estany, 4

17244 Cassà de la Selva (Girona - Spain)

T (+34) 872 04 02 04

www.finovaweb.com

hola@finovaweb.com