

BIRO®

**Conocido por la confiabilidad
durante más de 87 años**

REBANADORA HORIZONTAL MECANICA MODELO 109 PCM

HECHA EN LOS ESTADOS UNIDOS

DISEÑADA Y FABRICADA POR BIRO

Con 170 rebanadas por minuto, la 109PCM eleva su operación a un nivel de productividad óptimo, disminuyendo su costo laboral y aumentando sus beneficios. Protección contra la exposición a la hoja en movimiento y otras partes móviles, son las características de seguridad avanzada de la 109PCM. Este modelo cuenta con una cuchilla curva especialmente diseñada para rebanar en lugar de rasgar, lo que reduce la contracción y desperdicio del producto. Todo esto prolonga la vida útil del artículo y lo hace más atractivo al consumidor.

El 109PCM es versátil. El mecanismo de tipo tornillo - le permite el empuje de su producto para moverlo y rebanarlo con precisión de 1/16" (1,5 mm) fino, hasta 1-1/8" (28.6 mm) grueso. El canal de alimento es de 10" (254 mm) amplia x 9" (228 mm) alto le permite segmentar prácticamente cualquier tamaño de carne sin hueso o procesada. Todas las puertas cuentan con el dispositivo de seguridad magnético conectado con un freno al motor para una parada instantánea de la navaja.



Su Óptima Técnica de Rebanado: su navaja en forma de hoz, el compartimiento anguloso de la alimentación, el empujador diseñado para un mejor proceso en el corte del producto y el mecanismo de rosca (no se muestra) para el movimiento exacto del empujador del producto, dan como resultado la combinación para asegurar una rebanada uniforme y limpia.

Su **Zona de Peligro** que se muestra arriba puede limpiarse rápidamente y con seguridad, simplemente abriendo la puerta de acceso de la navaja. Nuestra 109PCM puede fácilmente lavarse, puesto que no tiene un sistema electrónico sensible. Todas las puertas cuentan con un dispositivo de seguridad magnético conectado con un freno al motor para una parada instantánea de la navaja.

109PCM

ESPECIFICACIONES

MODELO	REBANADORA HORIZONTAL MECANICA 109PCM.																				
CONSTRUCCION	MARCO DE ACERO INOXIDABLE, LOS PANELES, PUERTAS, Y BANDEJA DE RETÉN DE SOBRA; TAPAS DEL COMPARTIMIENTO DE POLYCARBONATO.																				
SISTEMA ELECTRICO	SE REQUIERE LINEA TERRESTRE. LA LÍNEA DE LA FUENTE DE ENERGÍA SE DEBE VERIFICAR CON UN MEDIDOR DE VOLTAJE.																				
MOTORES	<table border="1"> <thead> <tr> <th>HP</th> <th>KW</th> <th>VOLTS</th> <th>AMPS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>1.5</td> <td>208/230-60-3</td> <td>7/6.3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1.5</td> <td>460-60-3</td> <td>3.17</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1.5</td> <td>200-60-3</td> <td>7.29</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1.5</td> <td>50Hz VENCIMIENTO DESPUES</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	HP	KW	VOLTS	AMPS	2	1.5	208/230-60-3	7/6.3	2	1.5	460-60-3	3.17	2	1.5	200-60-3	7.29	2	1.5	50Hz VENCIMIENTO DESPUES	
HP	KW	VOLTS	AMPS																		
2	1.5	208/230-60-3	7/6.3																		
2	1.5	460-60-3	3.17																		
2	1.5	200-60-3	7.29																		
2	1.5	50Hz VENCIMIENTO DESPUES																			
MEDIDA DE COMPARTIMENTO	9" (228 MM) ALTO X 10" (254 MM) ANCHO X 30" (762 MM) LARGO. TEXTURA ACABADA EN ACERO INOXIDABLE.																				
PRODUCTO	LA CORTADORA FACILMENTE EMPUJA 50 LBS. (KGS. 22.6) DE PRODUCTOS DE CARNE O 30 LBS. (KGS. 13.6) DE PRODUCTOS DE QUESO. LONGITUD MÁXIMA DE PRODUCTO 30" (762 MM).																				
SEGURIDAD	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD MAGNETICOS EN TODAS LAS PUERTAS CON FRENO AL MOTOR, RUEDAS CON SISTEMA DE BLOQUEO, INTERRUPTOR CON BLOQUE DE ENERGIA OSHA.																				
NAVAJAS	CURVEADAS DE ACERO INOXIDABLE. DOS NAVAJAS CON CADA MAQUINA, UNA EN LA MAQUINA, Y OTRA COMO UN REPUESTO. NAVAJA DE SIERRA DISPONIBLE A PETICIÓN.																				
VELOCIDAD DE LA NAVAJA	MAS DE 170 CORTES POR MINUTO.																				
CONTROLES	PRINCIPAL ENCENDIDO/APAGADO, BOTON PARA ECHAR ANDAR LA MAQUINA, BOTON DE EMERGENCIA PARA DETENER LA OPERACION "E"																				
.GRUESOR DEL CORTE	1/16" (1.5 MM) MINIMO O 1-1/8" (28.6 MM) MAXIMO.																				
CARACTERISTICAS ESTANDAR	DOS NAVAJAS, CABLE ELÉCTRICO 10" (SIN ENCHUFE), BANDEJA DE RETÉN DE SOBRA, RESORTE PLANO DEL PRODUCTO.																				
OPCIONES (COSTO EXTRA)	EXTENSION DE LAS PATAS DE 9" O 11", RUEDAS DE ACERO INOXIDABLE, CAJA DE TRANSPORTE CON FUNDA DE PROTECCION PARA LA NAVAJA																				
CERTIFICACION	PENDIENTE.																				
PESO	660 LBS (229 KG) APROXIMADAMENTE. DESEMPACADA: 848 LBS (385 KG) APROXIMADAMENTE.																				
DIMENSIONES EMPACADA	L = 85" (2160 MM), W = 40" (1016 MM), H = 59" (1498 MM).																				



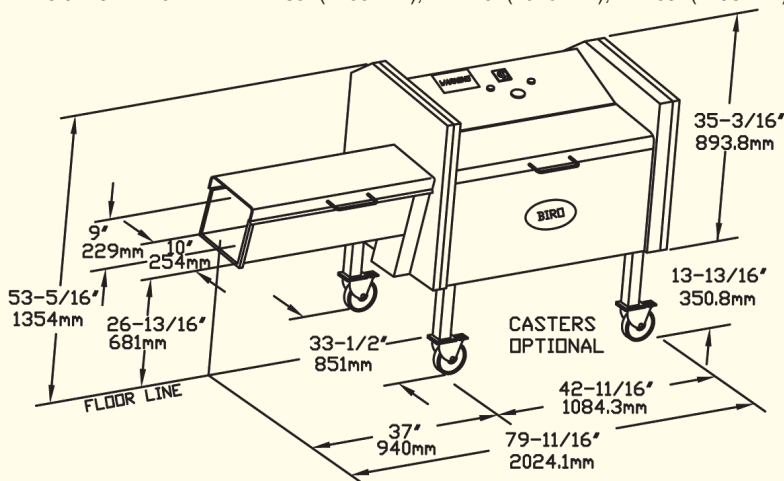
PUERTA DERECHA ABIERTA MUESTRA DONDE SE LOCALIZA LA CALIBRACION DEL GROSOR DEL PRODUCTO.



MONTAJE DE LA BASE DE EMPUJE DEL PRODUCTO



LA DEMOSTRACIÓN ABIERTA DE LA PUERTA DEL EXTREMO IZQUIERDO MUESTRA LA NAVAJA EN FORMA DE HOZ Y LA BANDEJA DE RETÉN DE SOBRA. ESTA BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE PERMITE EL USO POSTERIOR DEL EXCESO DE PRODUCTO REBANADO. DE ESTA FORMA PUEDES UTILIZAR LOS PEDAZOS QUE SOBRARON PARA CONVERTIRLOS POSTERIORMENTE EN CARNE PARA FREIR, FAJITAS O CARNE MOLIDA. ESTA VENTAJA CALIFICA A LA 109PCM COMO UNA MAQUINA QUE OFRECE UNA OPERACIÓN VIRTUAL DEL 100% DE UTILIDAD.



THE BIRO MANUFACTURING COMPANY
1114 WEST MAIN STREET
MARBLEHEAD, OH 43440-2099 U.S.A.
Phone: (419) 798-4451
Fax: (419) 798-9106
<http://www.birosaw.com>
sales@birosaw.com

TODAS LAS ESPECIFICACIONES QUE APARECEN AQUI ESTAN SUJETAS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO.

ITEM NO.: LIT-109PCM-335
 FORM NO.: Md 109PCM-345-01-09-1-SP-MARK