

## BL-1000A

MÁQUINA PARA  
CORTAR EN TIRAS/CUBOS

### General

Desde los comienzos del sector del procesamiento de vegetales en 1929, Eillert ha triunfado en esta área de negocio. Muchos de nuestros clientes comenzaron vendiendo verduras y se han convertido en importantes procesadores de alimentos que suministran al sector del comercio minorista de la alimentación, al de la comida rápida y al hotelero y de restauración.

### Calidad y servicio

La selección de componentes de alta calidad de marcas internacionales de reconocido prestigio garantiza una buena disponibilidad y más fiabilidad. El mantenimiento regular de las máquinas aumenta al máximo el tiempo de actividad. Puede confiar en el experimentado y profesional departamento de servicio de Eillert también para el mantenimiento in situ. Después de todo, tanto para el servicio como para el mantenimiento, debe acudir al experimentado fabricante de sus máquinas.



### BL-1000A

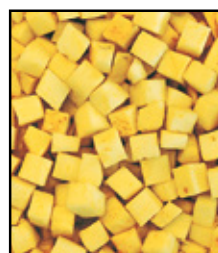
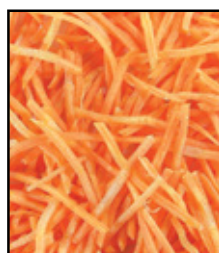
La BL-1000A tiene un sistema de tres fases (rodajas, tiras y cubos) que hace a la máquina sumamente indicada para procesar tubérculos, pero también, por ejemplo, pimientos, cebollas y fruta. La máquina está disponible con dos velocidades u, opcionalmente, con velocidad ajustable.

Es posible que el producto entre y salga mediante cintas transportadoras, lo que también permite que la BL-1000A se integre en una línea de producción.

El diseño higiénico facilita el acceso a la máquina y su limpieza, y las herramientas de corte se pueden cambiar rápidamente. El compartimento de corte está completamente separado del área mecánica para garantizar un funcionamiento higiénico.

### Técnica de corte

Las máquinas para cortar en rodajas de Eillert se caracterizan por un diseño robusto y componentes de alta calidad, como las cuchillas, fabricadas con acero especialmente endurecido. La sofisticada técnica de corte garantiza un corte perfecto y preciso con un desperdicio mínimo de jugo, lo que optimiza la vida útil de su producto. Una amplia variedad de herramientas de corte fácilmente intercambiables ofrece muchas oportunidades para satisfacer prácticamente todas las necesidades del exigente mercado.



## BL-1000A

MÁQUINA PARA  
CORTAR EN TIRAS/CUBOS



- Productos: patatas, zanahorias (precortadas), apio, remolachas, cebollas, pimientos morrones, nabos, manzanas, etc.
- Capacidad ±250-3000 kg por hora, en función del tipo, el tamaño de corte deseado y la calidad del producto, así como de la entrada y la salida
- Velocidad fija: 1420 y 2845 rpm
- Velocidad variable: ajustable sin escalonamientos de 0 a 2845 rpm
- Equipada con una gran tolva de entrada

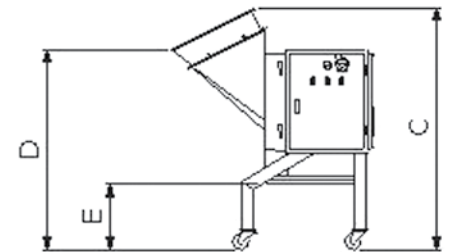
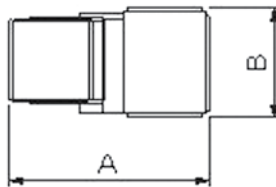
### Technical specifications:

- Tamaños de corte : 2, 3, 5, 10, 15, 20, 25 mm (otros tamaños de corte bajo demanda)
- Diámetro de entrada máximo : 120 mm
- Conexiones de velocidad fija : 400 voltios; 50 Hz; 3 fases + PE + PN; 1,9 kW
- Conexiones de velocidad variable : 400 voltios; 50 Hz; 3 fases + PE + PN; 1,5 kW
- Enchufe : 16 A CEE, 5 clavijas
- Opciones : Ruedas en lugar de pies ajustables  
Portacuchillas en las ruedas  
Tambor con anillo adicional para corte posicionado  
Esmeriladora para diferentes tipos de cuchillas

### Otras máquinas

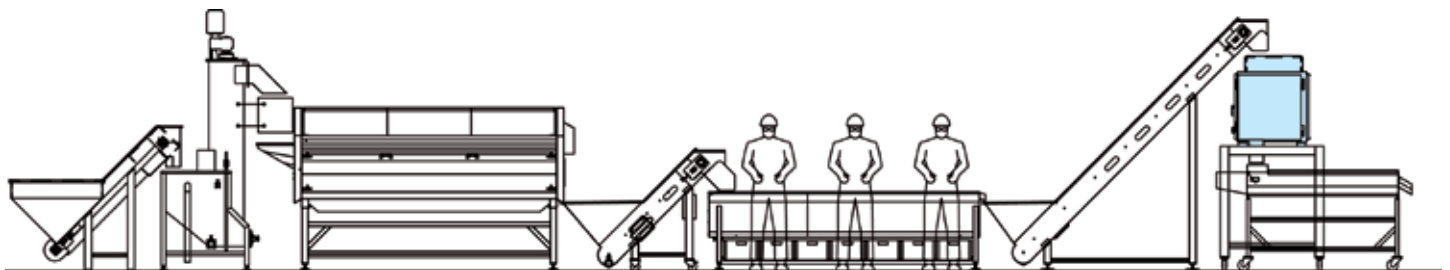
del programa de procesamiento de vegetales de Eillert son:

- Descoronadoras de zanahorias
- Máquinas de pelado abrasivas/con cuchillas
- Mesas de inspección
- Tanques de inmersión para la conservación
- Mesas de inspección de rodillos
- Máquinas de pesaje/embalaje



Tipo de máquina	A in mm	B in mm	C in mm	D in mm	E in mm
BL-1000A	1600	900	1950*	1585	525

\* Altura idéntica con pies o con ruedas



Puede variar

**Machinefabriek Eillert B.V.**

De Bolanden 1 - 7071 PW  
Ulf - Los Países Bajos

**T:** +31-(0)315 200 050

**E:** info@eillert.nl

**W:** www.eillert.nl