

ES | EN

CORTE DE QUESO CHEESE CUTTING



FIBOSA
LA FUERZA DE UNA MARCA

CORTADORAS DE QUESO

CHEESE CUTTING MACHINES

Fibosa es especialista en líneas de corte de queso adaptadas específicamente a su producto. Ofrecemos avanzadas líneas automáticas de corte de queso en barras, tabletas, cuñas y el novedoso sistema de corte de cuñas en láminas.

Nuestras líneas de corte se distinguen por la elevada precisión y calidad de corte; incorporan dispositivos de sujeción automáticos antes del corte, sensores de monitorización, y sistemas control de pesaje mediante el uso de conjuntos de básculas y modernos sistemas de medición mediante Rayos X.

Disponemos de varios tipos de corte dependiendo específicamente del producto; corte por cuchillas, discos, conjuntos de liras o mediante la evolucionada tecnología de corte mediante ultrasonidos.

Fibosa is specialized in cheese cutting lines specifically adapted to your product. We offer advanced automatic lines for cutting cheese into bars, tablets or wedges, and also our innovative system for cutting wedges into slices.

Our cutting lines are distinguished by their high precision and cutting quality; they feature automatic clamping devices before cutting, monitoring sensors, and weighing control systems through the use of sets of scales and state-of-the-art X-Ray measuring systems.

We have a wide range of cutting types depending on the specific product; cutting by blades, discs, lyre sets or by means of the evolved ultrasonic cutting technology.

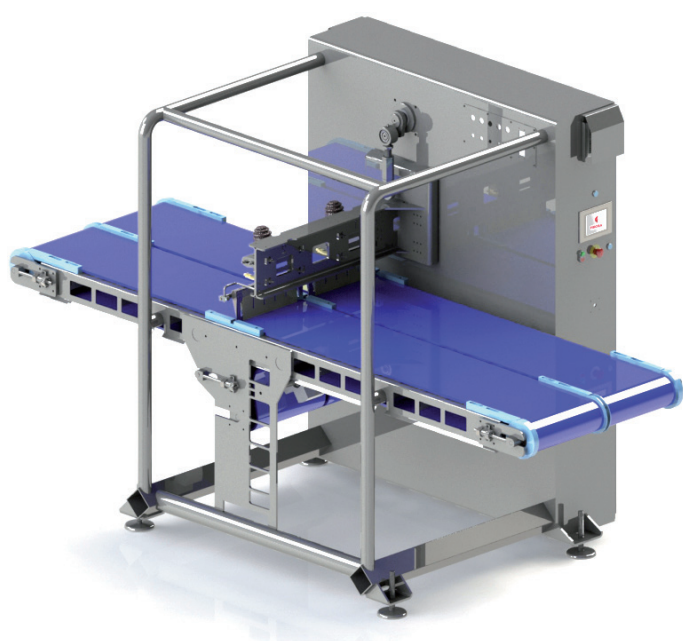
CORTADORA DE CUÑAS EN LÁMINAS

CHEESE WEDGES SLICING MACHINE

Presentamos un novedoso sistema de corte de cuñas en láminas, único en el mercado, que permite ofrecer una innovadora forma de presentar el producto, más atractiva para el cliente final.

La línea perfectamente adaptada para multitud de tipos de quesos, está compuesta principalmente por un transportador de entrada y salida y el sistema de corte por ultrasonidos, que permite definir los grosores de corte de las láminas. Producción, hasta 16 cuñas/minuto.

We introduce an innovative system for cutting wedges into slices, exclusive in the market, which allows us to offer an innovative way of presenting the product, more visually appealing to the end customer. The line, perfectly adapted to a myriad of cheese types, is composed mainly of an infeed and outfeed conveyor and the ultrasonic cutting system, which allows to set the cutting thicknesses of the slices. Production: up to 16 wedges/minute.

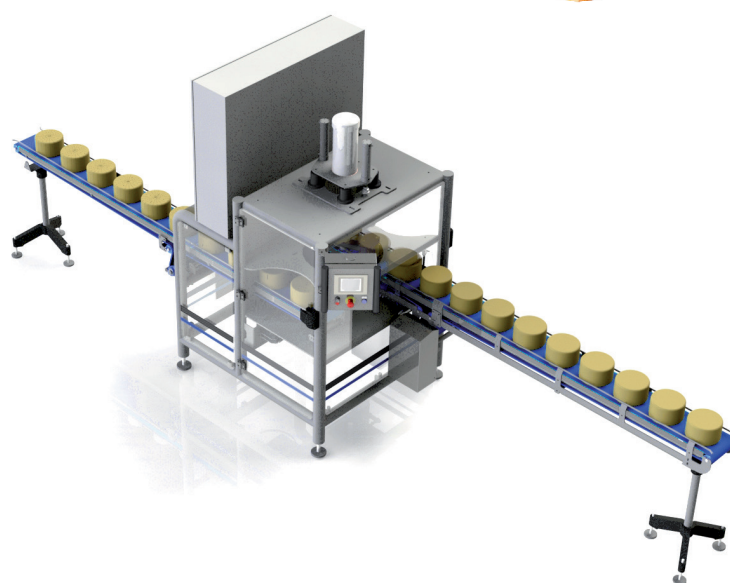
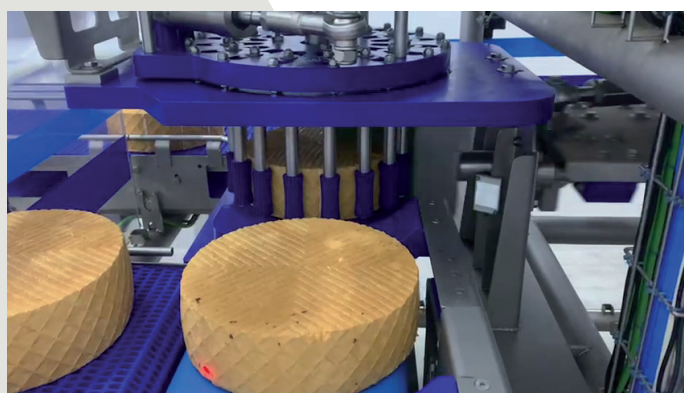


CORTADORA DE QUESO EN CUÑAS

CHEESE WEDGE CUTTER

Ideada para el corte de quesos redondos en cuñas; en porciones iguales, de peso fijo o incluso opcionalmente el corte de los centros del queso, dependiendo de las dimensiones, textura del queso o requerimiento específico. Producción, hasta 35 cuñas/min con un cabezal y hasta 90 cuñas con dos cabezales.

Designed for cutting round cheeses into wedges; in equal portions, of fixed weight or even optionally cutting the center of the cheese, depending on the dimensions, texture of the cheese or any specific requirement. Production: up to 35 wedges/minute with one head and up to 90 wedges with two heads.



CORTADORA DE BLOQUES EN BARRAS

CHEESE BLOCK CUTTER INTO BARS

Las cortadoras de bloques en barras se utilizan para el corte de bloques de grandes dimensiones en barras, cuyo destino puede ser su envasado o un posterior porcionado en tabletas, o en lonchas mediante sistemas de loncheado.

Las dimensiones de los bloques resultantes pueden ser configuradas específicamente, pudiendo incorporar distintos formatos de corte mediante liras, dependiendo de la aplicación o dimensiones finales deseadas. La cortadora es modular y se puede combinar con otros sistemas como el corte de barras en tabletas.

Block cutters are used to cut large cheese blocks into bars, which can be packed or subsequently portioned into tablets or slices by means of slicing systems.

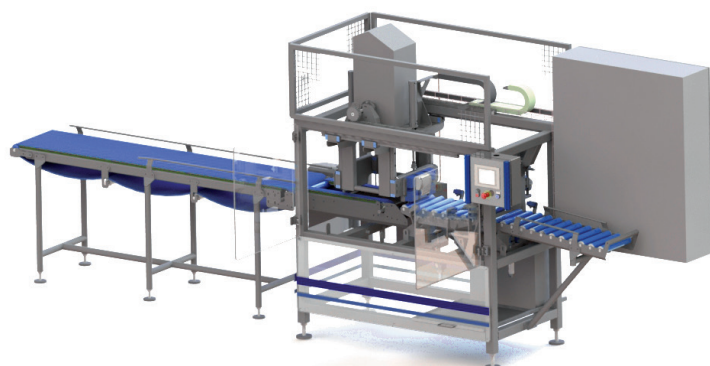
The dimensions of the resulting blocks can be specifically customized, and different cutting formats can be incorporated by means of lyres, depending on the desired application or final dimensions. The cutting machine is modular and can be combined with other systems such as the cutting of bars into tablets.



CORTADORA DE BARRAS EN TABLETAS

CHEESE BARS CUTTER INTO TABLETS

Máquina específica para el corte de barras de queso en tabletas o porciones, de dimensiones o peso previamente definidos en el panel de control de la máquina. Se obtiene un producto porcionado de gran precisión, calidad y con la mínima merma de producto. La máquina incorpora transportador de salida para facilitar las tareas de envasado.



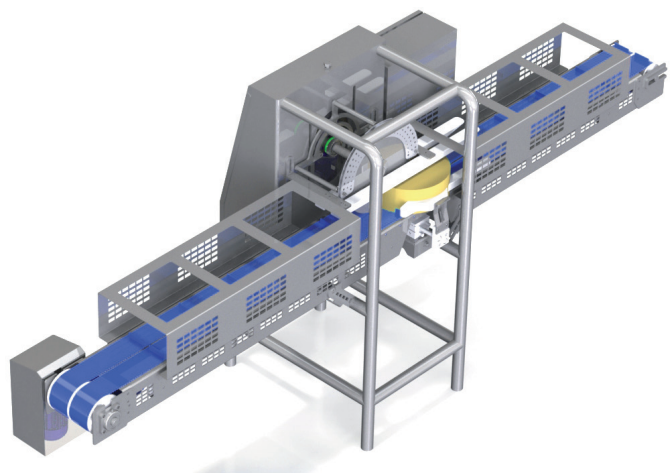
This machine is specifically designed to cut cheese bars into tablets or portions, with predefined dimensions or weight on the control panel of the machine. The result is a portioned product of high precision, excellent quality and minimum product waste. The machine is equipped with an outfeed conveyor to facilitate packaging tasks.



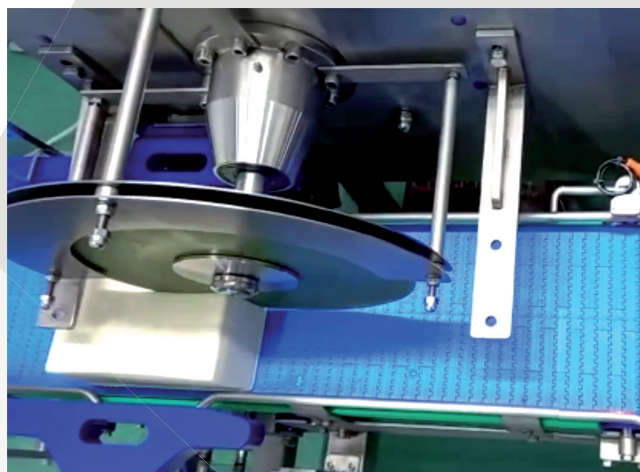
CORTADORA DE QUESO EN MITADES

CHEESE CUTTER IN HALVES

El sistema es ideal para el corte en mitades de bloques de queso o quesos redondos. Se compone de transportador de banda modular plástica para la alimentación y posterior salida de quesos, y grupo de corte mediante disco tangencial. Adaptable específicamente a distintos tipos, diámetros y medidas de quesos. Producción, hasta 750 quesos/hora.



The system is ideal for cutting cheese blocks or round cheeses into halves. It is composed of a plastic modular conveyor belt for the infeed and outfeed of cheeses, and a tangential disc cutting unit. Specifically adaptable to different types, diameters and sizes of cheeses. Production: up to 750 cheeses/hour.



FIBOSA
LA FUERZA DE UNA MARCA

CFI 2001, S.L.
Pol. Ind. Girona · Av. del Mas Pins s/n
17457 Riudellots de la Selva · (Girona - España)
T(+34) 972 47 80 80 · F (+34) 972 47 84 50
info@fibosa.com
www.fibosa.com