

SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE LONCHEADO

*AUTOMATIC
SLICING
SYSTEMS*





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.



CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

OUTSTANDING FEATURES

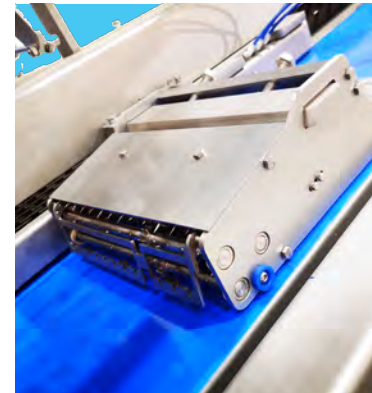


Pisones neumáticos con presión regulable

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.

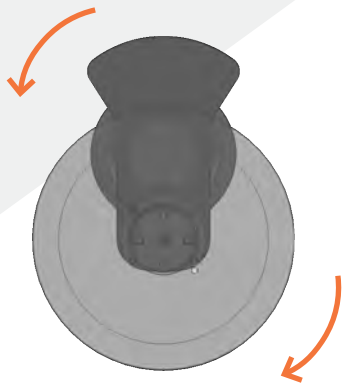


Pinza de merma mínima

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.



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.

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.*



∅ 40 mm

DESDE LO MAS PEQUEÑO
From the smallest

HASTA 80* mm
Up to 80 mm*

355 mm



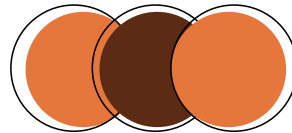
A LO MÁS GRANDE
To the biggest



PRESENTACIONES DIPONIBLES

PRODUCT PRESENTATION DESIGNS

Escalonado
Shingled



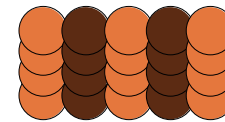
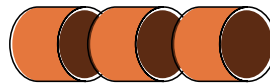
Doblado
Folded

Apilado
Stacked



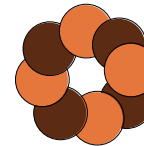
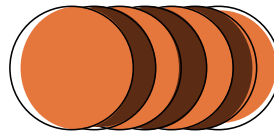
Finas lonchas
Shaved meat

Trozos
Thick single cut (pieces)



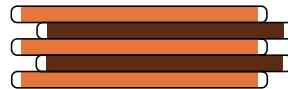
Hileras sobrepuestas
Overlapping shingled

Escalonado sin fin
Endless shingled



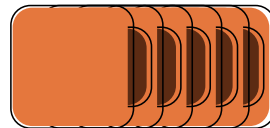
Circular
Circular

Apilado con desplazamiento
Staggered stack



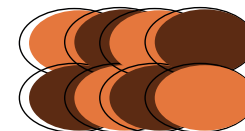
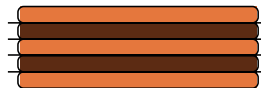
Formas libres interpolación
Interpolation free forms

Escalonado intervalo
Shingled with interleaver



Corte en ángulo
Angle cut

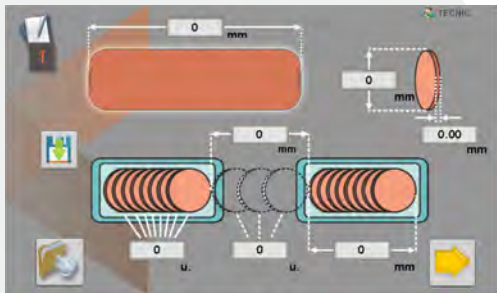
Apilado interleaver
Stacked with interleaver



Corte en ángulo interpolación
Interpolation angle cut

FACILITAMOS EL PROCESO

WE MAKE THE PROCESS EASY

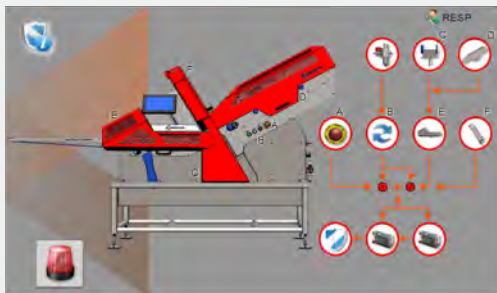


Control con iconos intuitivos

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.

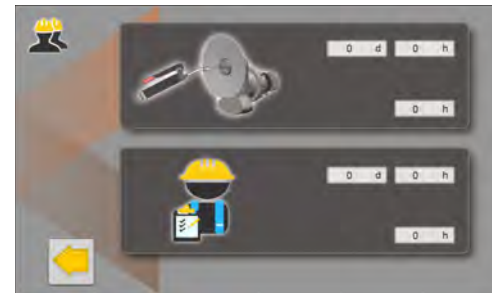


Herramientas de autodiagnóstico

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

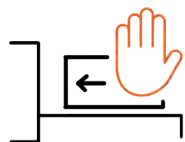
The main elements of the machine's operation are designed to reduce physical and mental fatigue and to increase the operator's level of satisfaction during production.

LONCHEADORA COMPACTA **SliceFil-300**

COMPACT SLICER



Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	650 / 850* / 1000* mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	250 x 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



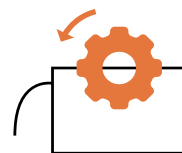
Pinza manual
Hand gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 7"
Touch screen 7"



Pinza automática
Automatic gripper

Opción
Option

*Opción / Option



Loncheadora Ultra Compacta
Ultra Compact Slicer



Mejor relación calidad / precio
Best quality / price ratio



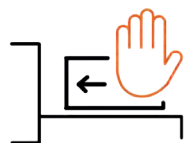
Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

LONCHEADORA COMPACTA **SliceFil-600**

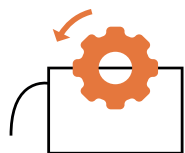
COMPACT SLICER



Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1000 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	240 × 130 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



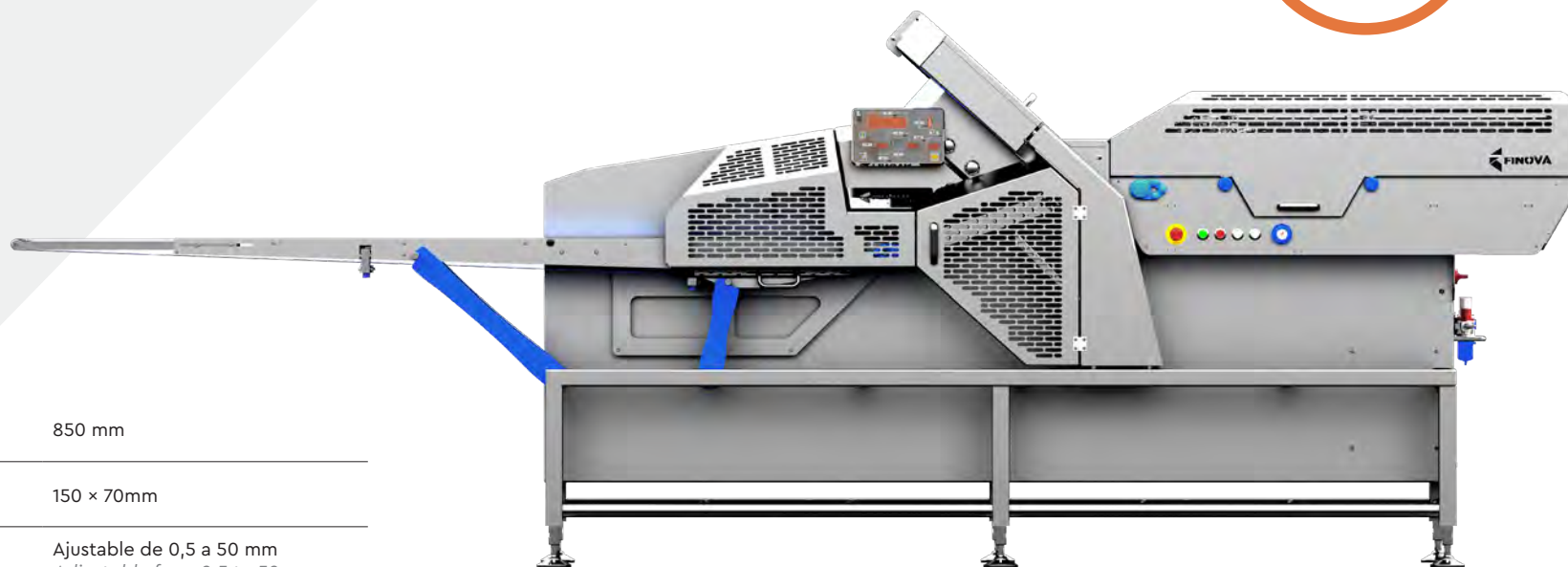
Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

LONCHEADORA MODULAR **SliceFil-310**

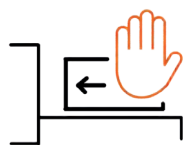
MODULAR SLICER

Corte en ángulo
Angle cutting

NUEVA MÁQUINA
NEW MACHINE



Longitud máxima de corte <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 50 mm <i>Adjustable from 0.5 to 50 mm</i>
Ángulo de corte <i>Cutting angle</i>	40° o / or 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 manual
Manual loading



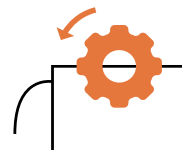
Pinza manual
Hand gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut

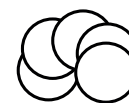


Pantalla táctil 10"
Touch screen 10"



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 MODULAR **SliceFil-320**

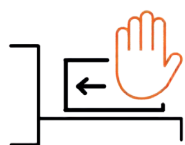
MODULAR SLICER



NUEVA MÁQUINA
NEW MACHINE



Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	650 / 850* / 1000* mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	250 x 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



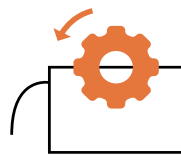
Pinza manual
Hand gripper



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

*Opción / Option

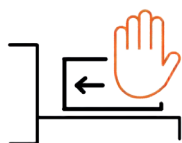
LONCHEADORA MODULAR **SliceFil-420**

MODULAR SLICER

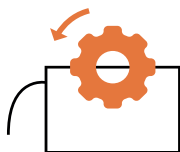


Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1000 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	350 x 160 mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 100 mm <i>Adjustable from 0.5 to 100 mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 80 mm <i>Up to 80 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

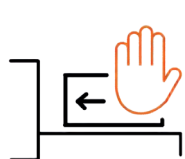
LONCHEADORA MODULAR **SliceFil-620/625**

MODULAR SLICER

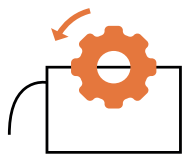


Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	260 × 140 mm (620) 330 × 120 mm (625)
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 100 mm <i>Adjustable from 0,5 to 100 mm</i>
Altura de apilado <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

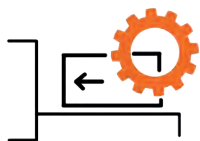
LONCHEADORA AUTOMÁTICA **SliceFil-650**

AUTOMATIC SLICER



Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	260 × 140 mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 100 mm <i>Adjustable from 0.5 to 100mm</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 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 corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200 mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	330 × 160 mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 100 mm <i>Adjustable from 0.5 to 100 mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 80 mm <i>Up to 80 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>



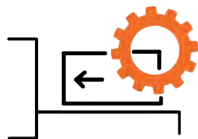
Hasta 3 pinzas de accionamiento independiente
Up to 3 independently operating grippers



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

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.



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.



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.



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.

MÓDULOS ADICIONALES

ADDITIONAL MODULES



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.



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.

AFILADOR DE CUCHILLAS

BLADE SHARPENER

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.

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



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) 972 47 80 80

www.finovaweb.com

hola@finovaweb.com



LMIA SA

18, Rue de l'Industrie
67720 HOERDT

Tel. 03.90.29.04.40

Fax. 03.90.29.04.41

info@lmia.fr www.lmia.fr