

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.

OUR VALUES



Individuality. Is the key to running a successful business. We offer our customers a wide range of equipment, but we are also constantly working to improve installations that best meet the needs of each customer's business. We are sure that we offer the client the most effective solution to meet their requirements

Hygiene. Is one of the key aspects in the production of our equipment and we pay great attention to the daily cleaning of each machine, therefore all our machines are equipped with quick-release parts and devices that provide easy access for quick and easy cleaning.

Production flexibility. We recognize the importance of speed of manufacture and delivery to our customers' businesses, which is why we offer the best possible timescale times for the production of standard machinery

Simplicity of use. Each machine is equipped with the simplest and most intuitive control mechanism, allowing you to start the work process immediately after installation

SISTEMAS DE LONCHEADO

SLICING SYSTEMS

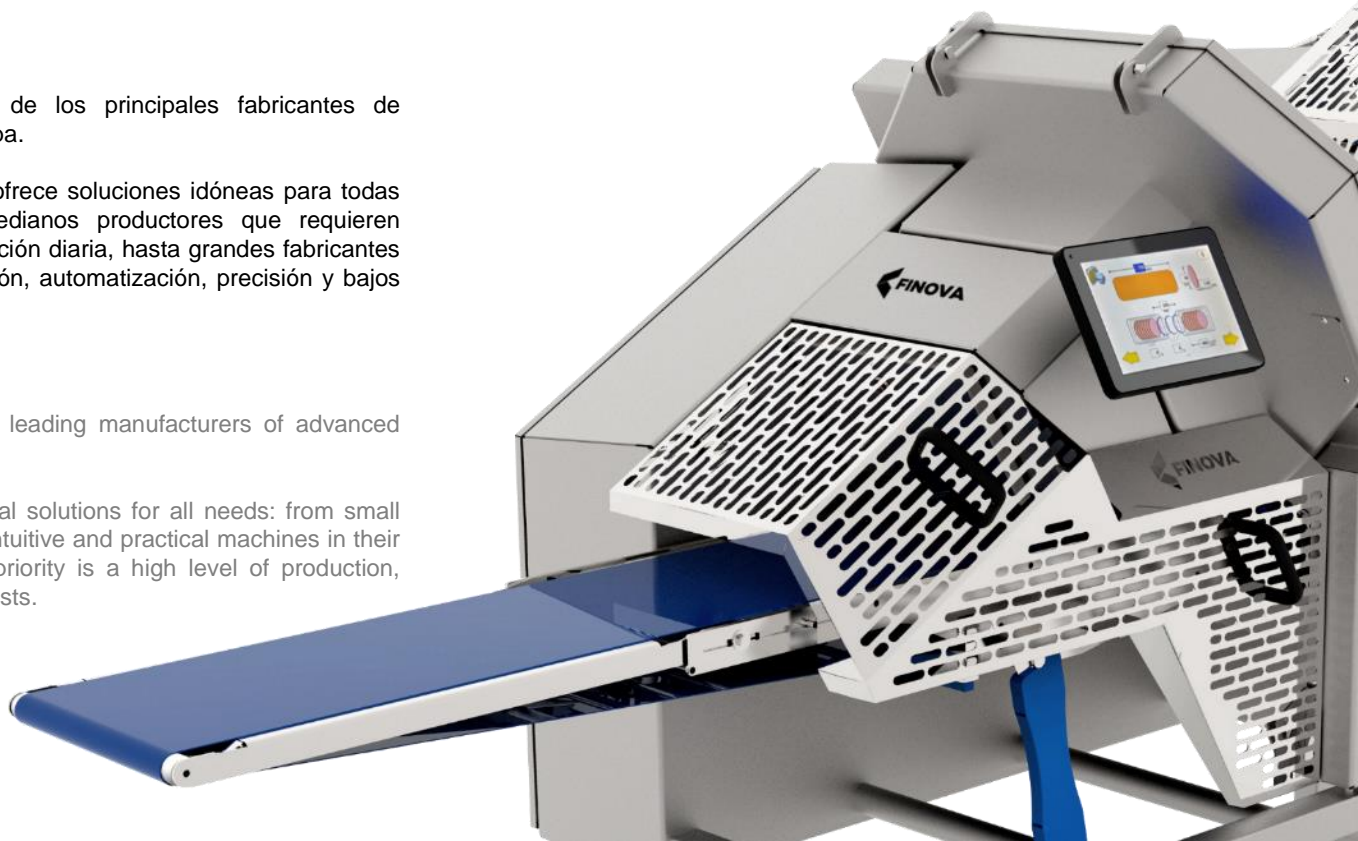


FINOVA se ha consolidado como uno de los principales fabricantes de avanzados sistemas de loncheado de Europa.

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.

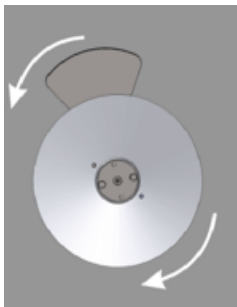
Our slicing machines are prepared to guarantee maximum cutting precision for fresh, cooked and cured meats, and also cheese, fish or even vegan products.

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



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

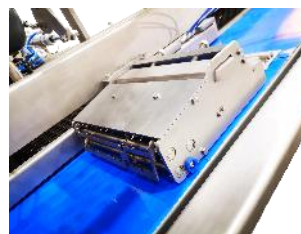
The speed of the blade rotation and the speed of the orbital movement are independently adjustable.



Pisones neumáticos con presión regulable
Sujetan el producto durante el ciclo de corte, garantizando un corte preciso sin dañarlo.

Pneumatic tampers with adjustable pressure

They hold the product during the cutting cycle, guaranteeing a precise cut without damaging it.



Cinta de carga del producto

El producto se posa delicadamente encima de una banda plástica que se mueve durante el corte, evitando posibles desgarros por fricción del producto e irregularidades de corte en las lonchas.

Product loading band

The product gently rests on a plastic band that moves during slicing, preventing any possible tearing due to friction of the product or irregularities in the slices.



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.



Pinza de merma mínima

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

Minimum loss gripper

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

CAPACIDADES ILIMITADAS

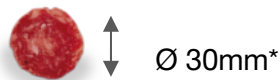
UNLIMITED POSSIBILITIES

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.



DE LO MÁS PEQUEÑO
From the smallest

A LO MÁS GRANDE
To the bigger






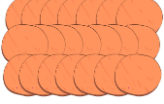
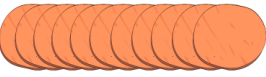







HASTA 80mm*
*Up to 80mm**



*Dependiendo del modelo de loncheadora. Consulte con nuestros especialistas.
*Depending on the slicer model. Please contact our specialists.

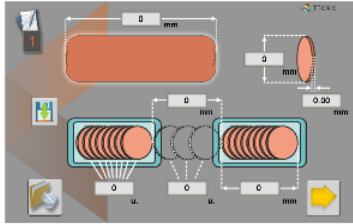
PRESENTACIONES DIPONIBLES

PRODUCT PRESENTATION DESIGNS

Escalonado Shingled			Doblado Folded
Apilado Vertical stacking			Finas lonchas (shaved meat) Shaved meat
Trozos Separated pieces			Hileras sobrepuestas Overlapping staggered
Escalonado sin fin Endless shingled			Circular Circular
Apilado con desplazamiento Stepped stacking			Formas libres interpolación Interpolation free forms
Escalonado Interleaver Shingled with interleave			Corte en ángulo Angle cut
Apilado Interleaver Stacking with interleave			Corte en ángulo interpolación Interpolation angle cut

FACILITAMOS EL PROCESO

WE MAKE THE PROCESS EASY

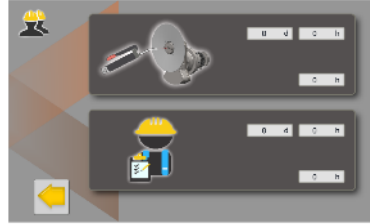


Pantallas con iconos intuitivos

El control de todos los parámetros de corte y presentación de las porciones, se realiza a través de pantallas de configuración de recetas con menús gráficos, sencillos para todos. Nunca fue tan rápido y fácil programar una máquina de corte.

Intuitive icon-based displays

The parameters of cutting and presentation of the portions are controlled through recipe configuration screens with graphic menus that are easy for everyone to use. It has never been so quick and easy to program a slicer.

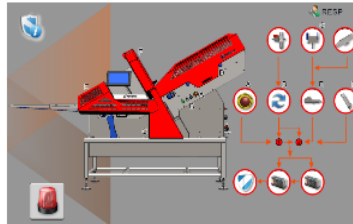


Mantenimiento preventivo programado

El sistema le recordará cuando debe llevar a cabo las operaciones de mantenimiento mas 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.



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.



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.

FACILITAMOS EL PROCESO

WE MAKE THE PROCESS EASY



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.



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.



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.



Facilidad de limpieza

Mediante el acceso sencillo a las partes que requieren mayor higiene así como la facilidad para desmontar las bandas plásticas y todos los cordones tóricos, sin herramientas, se asegura una perfecta y rápida higiene del equipo después de su utilización

Easy cleaning

Easy access to the most hygiene sensitive parts as well as easy removal of plastic belts and all O-rings, without the use of tools, ensures perfect and quick hygiene of the equipment after use.



Cambio rápido y seguro de la cuchilla

Se suministra con la máquina un dispositivo extractor de cuchilla 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.



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.

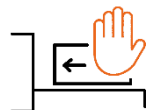
Ergonomics

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

LONCHEADORA COMPACTA SliceFil-300



Longitud máxima de corte Maximum length of the product to be cut	650 /1000* 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 50mm
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



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil
Touch screen



Pinza automática
Automatic gripper
Opción/Option



Loncheadora Compacta
Compact Slicer

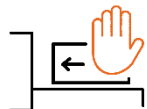


Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

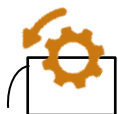
LONCHEADORA COMPACTA SliceFil-600



Longitud máxima de corte Maximum length of the product to be cut	1000 mm
Sección máxima de corte Maximum cross section cut product	240 x 130 mm
Grosor de loncha Slice thickness	Ajustable de 0,5 a 50 mm Adjustable from 0.5 to 50mm
Altura de apilado Stacking height	Hasta 70 mm Up to 70 mm
Diámetro de la cuchilla Blade diameter	430 mm
Producción Production	Hasta 600 cortes / minuto Up to 600 cuts / minute



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

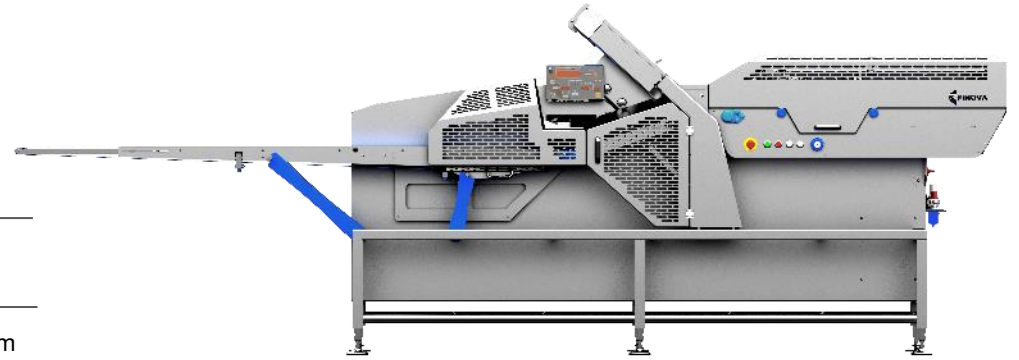


Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

LONCHEADORA SliceFil-310

Corte en ángulo
Angle cutting

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 x 70mm
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 50 mm <i>Adjustable from 0.5 to 50mm</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>



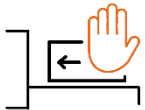
Loncheadora Compacta
Compact Slicer



Corte en ángulo
Angle cut



Simplicidad de uso y mantenimiento.
Simplicity of use and maintenance.



Carga manual
Manual loading



Pinza manual
Manual gripper



Corte orbital y circular
Orbital and circular cut



Pantalla táctil 10"
Touch screen 10"



Pinza automática
Automatic gripper
Opción / Option

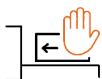


Interpolación de movimientos
Motion interpolation
Opción / Option

LONCHEADORA SliceFil-320

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 50mm</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>

*opción / option



Carga manual
Manual loading



Pinza manual
Manual gripper



Corte orbiral 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 Ultra Compacta
Ultra Compact Slicer



Sistema de pesaje dinámico
Dynamic weighting system



Simplicidad de uso y mantenimiento
Simplicity of use and maintenance

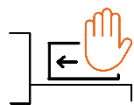
LONCHEADORA SliceFil-420



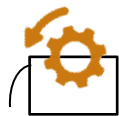
Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1000mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	350mm x 125mm 200mm x 160m
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 100 mm <i>Adjustable from 0.5 to 100mm</i>
Altura de apilado <i>Stacking height</i>	Hasta 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 orbiral 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

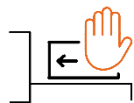
LONCHEADORA SliceFil-620/625



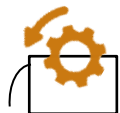
Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	260 x 140 mm (620) 330 x 120 mm (625)
Grosor de loncha <i>Slice thickness</i>	Ajustable de 0,5 a 100 mm <i>Adjustable from 0.5 to 100mm</i>
Altura de apilado <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 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

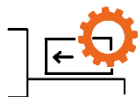
LONCHEADORA AUTOMÁTICA **SliceFil-650**



Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	260 x 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**



Longitud máxima de corte <i>Maximum length of the product to be cut</i>	1200mm
Sección máxima de corte <i>Maximum cross section cut product</i>	330 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 600 cortes / minuto <i>Up to 600 cuts / minute</i>



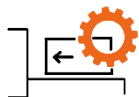
Hasta 3 pinzas de accionamiento independiente
Up to 3 independently operating grippers



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



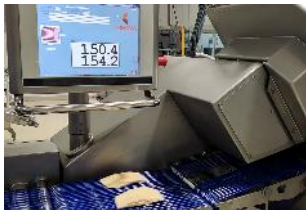
Pesaje dinámico
Weighing scale
Opción / Option



Discriminación de porciones
Portions discrimination system
Opción / Option

MÓDULOS ADICIONALES

ADDITIONAL MODULES



Pesaje dinámico

La báscula pesa dinámicamente las porciones e informa a la loncheadora para corregir el peso de las siguientes porciones y accionar el sistema de rechazo en caso de estar fuera del rango de peso. Hasta 3 básculas en paralelo dependiendo del modelo de loncheadora.

Dynamic weighing scale

The scale weighs dynamically the portions and informs the slicer correct the weight of the next portions and triggers the rejection system in case of being out of the weight range. Up to 3 scales in parallel depending on the slicer model.



Discriminación por peso

El dispositivo de rechazo de porciones puede ser mediante movimiento lateral o movimiento basculante inferior (hacia un depósito) o superior a una cinta de revisión manual de porciones. Hasta 3 vías dependiendo del modelo de loncheadora.

Weight discrimination

The portion rejection device can be by lateral movement or by lower (into a rejection box) or upper tilting movement towards a manual portion checking belt. Up to 3 ways depending on the slicer model.



Escaneo perimetral 3D

El sistema es idóneo para obtener gran precisión de peso de las porciones en productos de sección irregular. El visor permite leer el contorno, realizar el pesaje de la pieza y determinar el grosor o número de lonchas a cortar partiendo de un peso de consigna previamente establecido. Disponible en loncheadoras de carga automática.

3D perimeter scanning

The system is ideal for obtaining high weight accuracy of portions in products of irregular cross-section. The sensor allows reading the contour, weighing the piece and determining the thickness or number of slices to be cut based on a previously set weight. Available on automatic loading slicers.



Pantalla de corrección de porciones

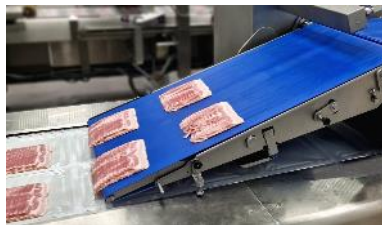
Mediante este visor adicional, situado en la zona de descarga de porciones de la termoformadora, se facilita el control y corrección de porciones en continuo. Idóneo para líneas con descarga automática y alta producción.

Portion correction screen

This additional scanning device, located in the portion unloading area to the thermoforming machine, enables the continuous control and correction of portions. Suitable for lines with automatic unloading and high production.

MÓDULOS ADICIONALES

ADDITIONAL MODULES



Sistema de descarga automática

Conjunto de cintas para facilitar la formación de mosaicos y la posterior descarga de las porciones de forma automática a sistemas de envasado como termoformadoras o termoselladoras. Se diseñan específicamente según los formatos y disposición de las porciones.

Automatic unloading system

Set of belts to facilitate the formation of mosaics and the subsequent unloading of portions automatically to packaging systems such as thermoformers or thermosealers. They are specifically designed according to the formats and arrangement of the portions.



Aplicador de láminas interleaver

Sistema que intercala láminas de papel o plástico entre las lonchas, principalmente de productos como el queso o el jamón curado para facilitar su separación después del envasado. Disponible hasta en 3 vías según el modelo de loncheadora.

Interleaver sheet applicator

System that interleaves sheets of paper or plastic between slices, mainly of products such as cheese or cured ham, to facilitate their separation after packaging. Available in up to 3 lanes depending on the slicer model.



Tecnología SprayFil

La nueva tecnología de aplicación de aditivos mediante spray permite aplicar entre lonchas, soluciones como antiadherentes, conservantes o saborizantes. Aplicable a cualquier loncheadora.

SprayFil technology

The new spray additive application technology allows the application of solutions such as non-stick, preservatives or flavorings between the slices. Applicable to 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 Dimmensions	480 x 500 x 1500 mm
----------------------------	---------------------



FINOVA

FINOVA 1990, S.A.
Pol. Ind. Girona - Av. Mas Pins s/n
17457, Riudellots de la Selva - (Girona-Spain).
T +34 972 478 080
hola@finovaweb.com

09/2024