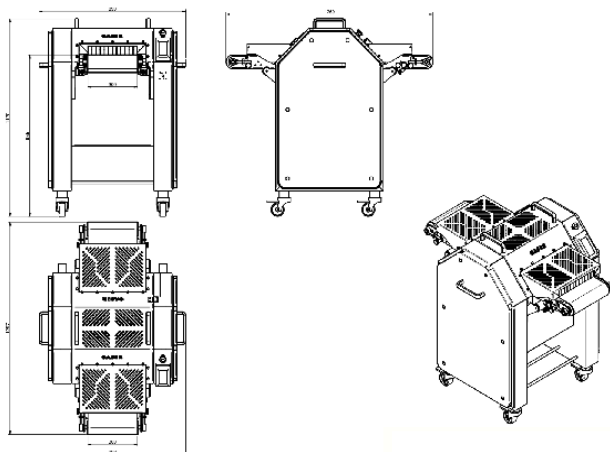


MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA



Nueva cortadora de tiras mediante discos. Apta para productos tales como pollo, cerdo, ternera, pavo, calamar... para producir fingers de pollo, tiras para fajitas, anillas de calamar u otros productos.

- Producción hasta 600 Kg/h (dependiendo del operario).
- Ancho útil de la cinta transportadora 300 mm.
- Altura máxima del producto 40 mm.
- Diámetro discos de corte Ø120 mm.
- 1 único motor de 0,75 kW (1 CV).
- 2 Cintas transportadoras téxtils de poliuretano azul adherente apto para industria alimentaria.
- Temperatura del producto recomendada entre 0 y 2 °C.
- Juego de corte disponibles en diferentes anchos: 6mm, 12mm, 18mm, 24mm y 30mm.. Para juegos de corte especiales consultar.
- Sistemas de seguridad activos.
- Máquina sobre ruedas con freno
- Voltaje monofásico 230 V 50/60 Hz.
- Altura de las cintas transportadoras 955 mm.
- Medidas generales: 900 x 1.300 x 1.170 mm.
- Peso: 120 Kg.
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Construida bajo normas CE (Europeas) con materiales aptos para la industria alimentaria.

MAQUINAS RELACIONADAS:

Bombos de marinado, Empanadoras Compact, Mini, Practic-240 y Practic-350, Freidoras.