

> DESCUEREADORA



Chiacchiera



› DESCUEREADORA

De construcción robusta, apta para las exigencias de la industria de la alimentación, está diseñada para separar físicamente la grasa o carne fácilmente con un alto rendimiento.

 CONSTRUIDA TOTALMENTE EN
ACERO INOXIDABLE AISI 304

› CARACTERÍSTICAS

Para ello se pasa la pieza con el cuero dispuesto hacia la parte inferior de la misma y por acción del rodillo se desliza sobre una cuchilla que lo separa. Obtiene diferentes anchos de corte para productos procesados por usuarios industriales y pequeños.

Ancho de corte: 480 mm

Sus características de construcción, funcionamiento y limpieza cumplen con las exigencias sanitarias establecidas por reglamentación.

› FUNCIONAMIENTO

Mediante motor eléctrico de 2 hp, accionado por un reductor con transmisión a cadena. Palanca de regulación para la apertura de la cuchilla. El accionamiento se realiza mediante un pedal de sólida construcción.

› MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

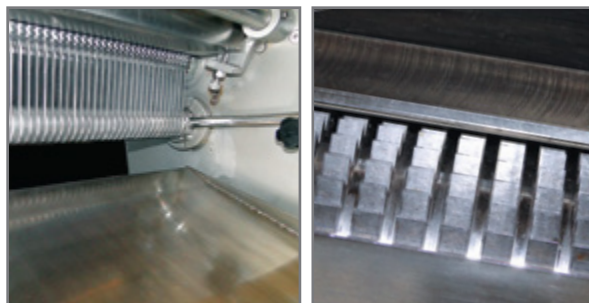
Sóloamente con un control periódico se eliminarán reparaciones mayores, además su diseño simple facilitará toda operación de mantenimiento permitiendo realizarla en tiempo reducido. Para una limpieza más sencilla y rápida, sus bandejas y peines rascadores son completamente desmontables y de fácil acople.

› DIMENSIONES

120
ANCHO
(mm)

950
ALTURA
(mm)

550
PROFUNDIDAD
(mm)



Chiacchiera



EMPRESA CERTIFICADA
ISO 9001:2015

Las dimensiones y diseño son de carácter ilustrativo.
Máquinas personalizables según especificaciones del cliente.

Contáctenos por cotización o asesoramiento.