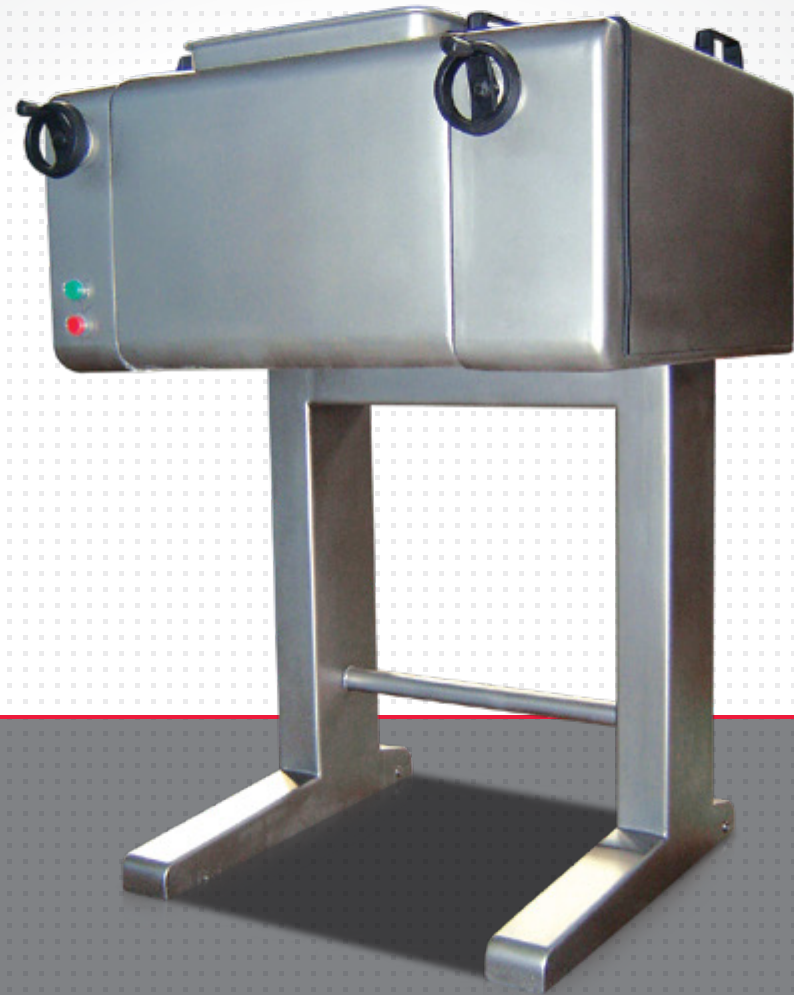


› TIERNIZADORA DE CARNE



Chiacchiera



▶ TIERNIZADORA DE CARNE

Máquina diseñada para el proceso de tiernizado de músculos mediante múltiples cuchillas circulares, aumentando así la superficie de contacto y la velocidad de curado, permitiendo lograr una ganancia de peso del mismo.

 CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304

▶ CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Construido totalmente en acero inoxidable, pulimentado y con terminación del tipo sanitario. Sus características de construcción, funcionamiento y limpieza cumplen con las exigencias sanitarias establecidas por reglamentación.

El tiernizado se realiza por medio de dos rodillos de 71 cuchillas de corte cada uno, fabricadas en acero inoxidable tratado, los mismos son regulables mecánicamente para permitir el tratamiento del músculo elegido.

La transmisión es efectuada por un motorreductor blindado en baño de aceite, vinculado directamente a los rodillos.

▶ DIMENSIONES

700
ANCHO
(mm)

1.320
ALTURA
(mm)

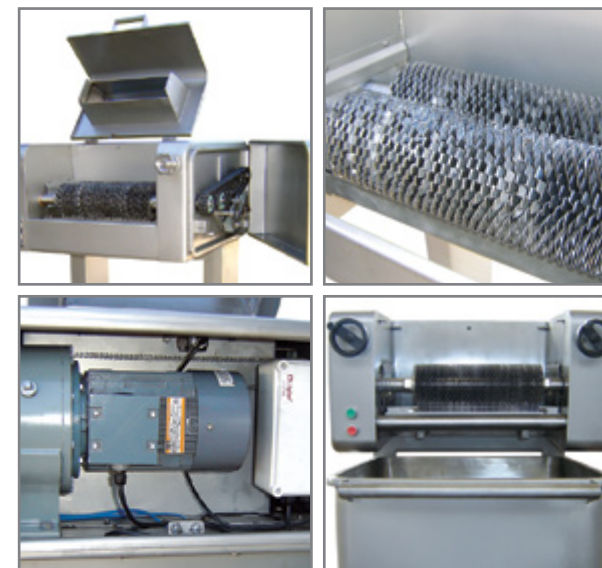
750
PROFUNDIDAD
(mm)

▶ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Potencia del motor:** 2 hp
- **Peso neto de la máquina:** 190 kg

▶ MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Su diseño simple permite realizar una fácil y rápida limpieza y reparaciones correctivas o en tiempos muy reducidos.



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.