

» DESMENUZADOR DE CARNE CONGELADA



Chiacchiera



» DESMENUZADOR DE CARNE CONGELADA

Máquina de gran solidez, con un desarrollo simple diseñada para desmenuzar bloques de carne congelada.



CONSTRUIDA TOTALMENTE EN
ACERO INOXIDABLE AISI 304

Al estar montada en la línea de producción, facilitará el proceso previo al picado, logrando de esta forma simplificar procedimientos y reducir los costos.

» CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Sus características de construcción, funcionamiento y limpieza cumplen con las exigencias sanitarias establecidas por reglamentación. Las diferentes opciones de 12, 24 ó 36 cuchillas permiten regular el tamaño de escama mediante la cantidad y la sección de las mismas.

» ACCIONAMIENTOS

Mediante motor eléctrico de 10 hp relacionado por medio de transmisión a correas a un reductor a engranajes el cual se encuentra directamente acoplado al motor.

» MANTENIMIENTO

Con sólo una atención periódica se eliminarán reparaciones costosas. El diseño general posibilita efectuar el mantenimiento en tiempos reducidos.



» CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Fabricada en acero inoxidable calidad AISI 304 con pulido sanitario exceptuando las cuchillas que por la exigencia de su trabajo se encuentran fabricadas con acero tratado.

» DIMENSIONES

900
ANCHO
(mm)

1.620
ALTURA
(mm)

1.115
PROFUNDIDAD
(mm)

MODELO	02A	02B	02C
cantidad de cuchillas	12	24	36
ancho de sección de cuchilla (mm)	50	50	30
potencia de motores (cv)	10	10	10
tipo de corriente (hz)	50/60	50/60	50/60



Chiacchiera



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

Contáctenos por cotización o asesoramiento.