

MAQUINARIA PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA



Máquina para cortar pechugas de todo tipo con una producción de hasta 400 kg / hora.

- Diseño compacto, móvil y de fácil limpieza.
- Sistemas de seguridad activos.
- Ancho útil ajustable desde 55 a 125mm según pechuga.
- Altura máxima de producto: 45 mm.
- Producción hasta 400 kg/hora (según producto).
- Distancia mínima entre cuchillas: 5 mm.
- Temperatura mínima del producto: -1°C.
- Temperatura recomendada para el producto: 0-2°C.
- Corriente eléctrica 230 V, 1ph, 50/60 Hz.
- Potencia: 0,36 kW.
- Medidas generales: 850 x 960 x 1.135 mm.
- Peso: 160 Kg.
- Máquina sobre ruedas.
- Construcción íntegra en acero inoxidable.
- Opción de corte extrafino (hasta 5 filetes por pechuga).



OPCIONALES:

Cuchilla adicional individual 0,5 mm

MAQUINAS RELACIONADAS:

Empanadoras Compact, Mini, Practic-240 y Practic-350. Cortadora de tiras CRX-1230.