

CUTTER HORIZONTALES

Marca: CUT-20C

REFERENCIAS: BBG



El cutter es una maquina en la industria de cárnicos y vegetales , se utiliza para la fabricación de todo tipo de embutidos de alta calidad como: embutidos crudos, hervidos y cocidos, patés y conservas, para la trituration optima y rápida, en una sola operacion de trabajo.

Especificaciones técnicas

Usos Principales:

- Fabricas de embutidos
- Salsamentarias
- Charcuterías
- Fabricas de alimentos para mascota

características principales

Referencia	CUT-20C
Material de fabricación	acero inoxidable grado alimento AISI-304
Uso	semi-Industrial
Material de fabricación de la arteza	Aluminio anodizado
Material de fabricación de la tapa	Aluminio anodizado
Motor	Dos motores independientes 220v Trifásico
Capacidad maxima	20Litros
Cuchillas	Contiene 3 cuchillas
Sistema de seguridad	impide la operación con la tapa levantada
Dimensiones	69x76x100cm
Dimensiones con empaque	83x98x124cm
Peso	150Kg
Peso con empaque	165Kg

Dimensiones y detalles

