

TAJADOR DE CEBOLLA SLICE-300

Es un equipo diseñado para tajar o picar vegetales largos en cantidades moderadas, adecuado para entornos de cocina de tamaño mediano, como restaurantes o pequeñas empresas alimentarias. Estos equipos están diseñados para reducir significativamente el tiempo y el esfuerzo requeridos para cortar y preparar cebollas, mejorando la productividad en comparación con métodos manuales.



La diferencia del tajador de cebolla SLICE-300

- Ahorro de tiempo
- Consistencia en el proceso de tajo
- Menos esfuerzo físico
- Mayor volumen de producción
- Reducción de desperdicio
- Uniformidad en el corte



¿Sabías que?

Estos tajadores mejoran la eficiencia y velocidad de producción, mantienen la consistencia en el corte. A menudo, son parte de líneas de producción automatizadas y contribuyen al ahorro de costos a largo plazo debido a su eficiencia y capacidad de procesamiento. En resumen, son herramientas esenciales en la industria alimentaria para manejar grandes volúmenes de cebolla de manera eficaz y segura.

“Potencia tu Producción con el Tajador de Cebolla Optimizando Precisión y Eficiencia”



USOS COMUNES



Restaurantes



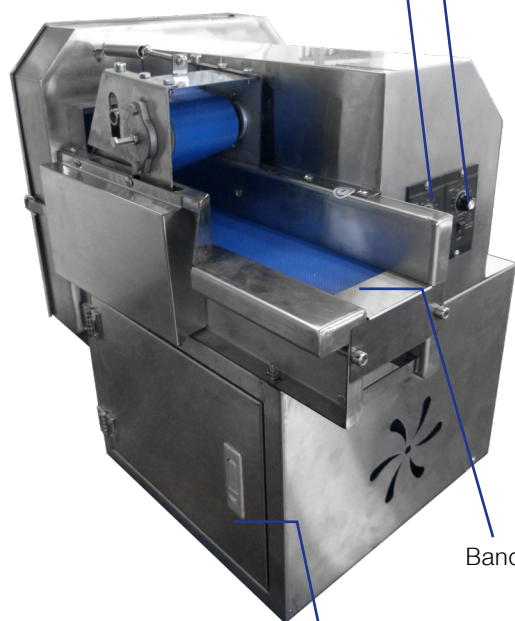
Cocinas industriales



Catering y eventos

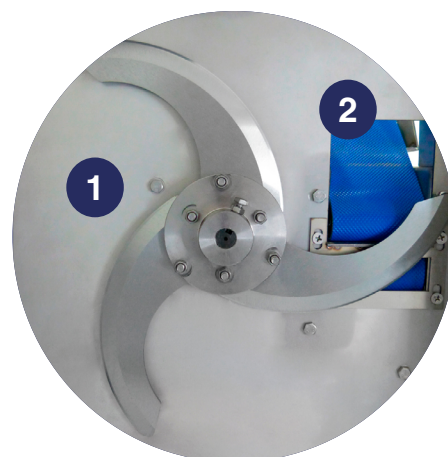


Regulador de velocidad (Banda transportadora y cuchillas)



Banda transportadora

Compuerta de acceso a motor



1 CUCHILLAS

2 SALIDA DEL PRODUCTO

TAJADOR DE CEBOLLA SLICE-300

Dimensiones del equipo:

65x45x55cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	SLICE-300
Estructura (Material)	Acero inoxidable 304 (Toda la estructura)
Capacidad	120 - 200kg/h (Depende del operario)
Motor	110V / 60Hz
Potencia	1hp
Cuchilla (Material)	Acero inoxidable
Rodachines	Disponibles
Banda transportadora	Caucho
Peso neto	50kg
Peso con empaque	54kg
Medida de la boca de la entrada del producto	Ancho: 8cm / Alto: 10cm
Dimensiones	65x45x55cm
Dimensiones con empaque	70x50x60cm

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co