

EREBCCB350 CUBICADOIRA DE CARNE

Concassé®
DE MÉXICO

Bonne®
by Concassé

Es una solución ideal para negocios que buscan eficiencia, higiene y alto rendimiento en sus procesos de producción. Este tipo de equipos permite procesar grandes volúmenes de carne de forma rápida y uniforme, optimizando tiempos y recursos en cocinas industriales, carnicerías y plantas de alimentos.

Características

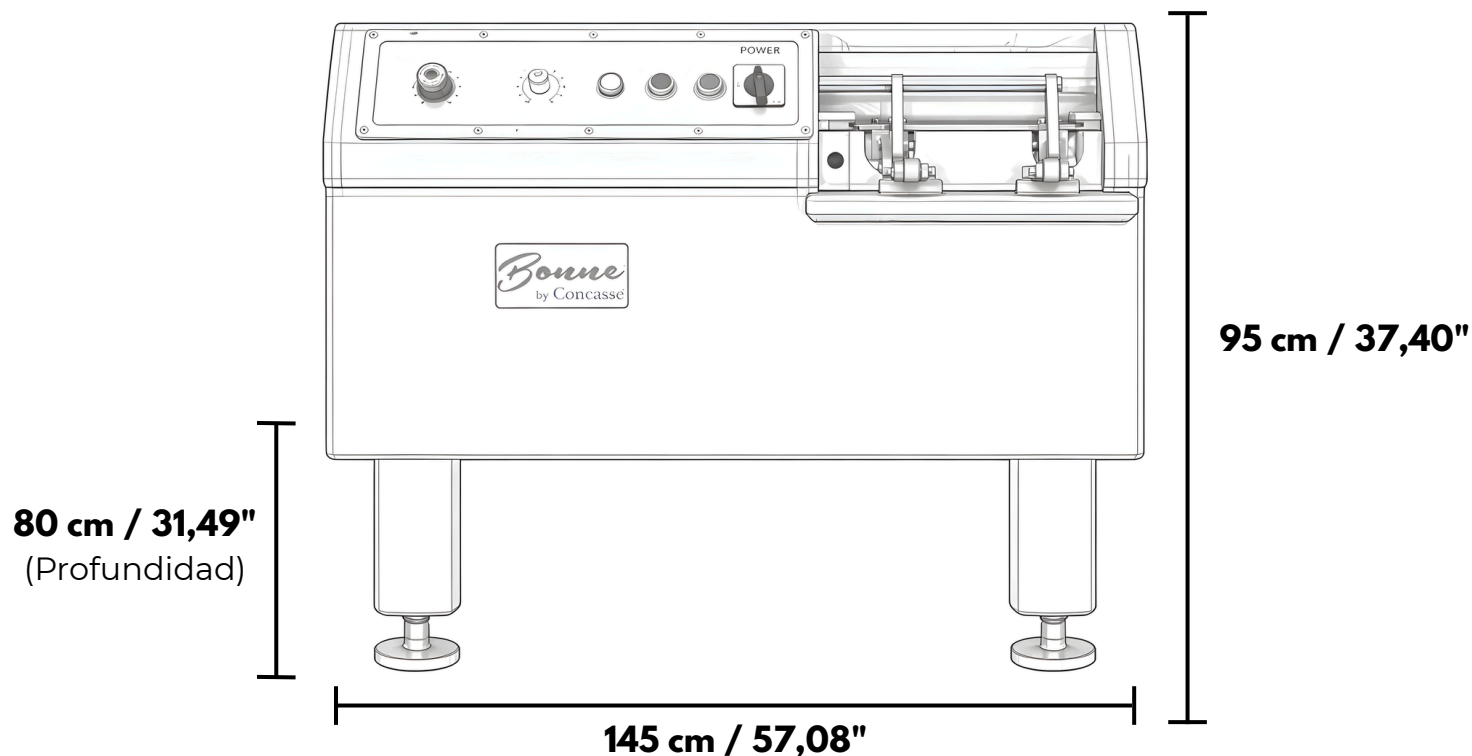
- Apto para carne congelada (por encima de -5 °C), carne fresca.
- Capacidad: 500-600 kg/h.
- Tamaño de corte: 5 mm. (Con opción a 10 mm)
- Todas las piezas y carcargas de esta máquina que entran en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable 304.
- Espesor de corte seleccionable: 4/5/6/7/8/10/12/14/16/21/28/42 mm



EREBCCB350
CUBICADOIRA DE
CARNE

Concassé
DE MÉXICO

Bonne
by Concassé



Especificaciones técnicas EPP15

Dimensiones: 145 cm × 80 cm × 95 cm

Material: Acero inoxidable 304.

Potencia: 3 KW (potencia del motor de la bomba de aceite: 1,5 KW; potencia del motor principal: 1,5 KW)

Voltage: 220v, 60hz, Trifasico.

Capacidad: 500-600 kg/h

Peso bruto: 500 kg

Atributos

Dimensiones del canal de corte:
8.4 cm × 8.4 cm × 3.5 cm.

Espesor de corte seleccionable:
4/5/6/7/8/10/12/14/16/21/28/42 mm

Tamaño de corte: 5mm (Con opción a 10 mm)

- Todas las piezas y carcasas de esta máquina que entran en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable 304.
- Apto para carne congelada (por encima de -5 °C), carne fresca.