

Feteadora Porcionadora de Carne

FET21B



- 210 Rebanadas por minuto
- Cuchillo rotativo
- Diferentes espesores de corte
- Corta carne cocida, cruda ó congelada

Diseño óptimo

La máquina está diseñada para cortar carne cocida, carne cruda o carne congelada en un solo turno. Puede cortar carne, tocino, pescado, queso y embutidos según el grosor establecido. Según el propósito, se logra mediante cuchillos rotativos, de hoja ligera y dentados, simples o dobles, para lo cual la maquinaria y el equipo emplean diversas etapas.

La calidad del corte depende de la temperatura y los parámetros de corte del objeto que se está cortando. Se debe tener en cuenta que se debe mantener estrictamente una temperatura mínima de 4 grados bajo cero para el corte de la carne.

Los alimentos procesados se cortan en diferentes espesores según la velocidad de avance de la pinza y el espesor de la rebanada establecida.

Para proteger la seguridad de los operarios, la máquina está equipada con elementos de seguridad que además garantizan un funcionamiento fluido.

Datos técnicos

FET21B



Capacidad	210 Rebanadas por min
Grosor de Corte	1 - 30 mm
Revoluciones	210 rev/min
Potencia	380 V - 50 Hz
Peso	420 Kg
Longitud	1880 mm
Ancho	900 mm
Altura	1270 mm
Longitud del cuerpo	680 mm
Longitud del transportador	820 mm
Ancho de la cinta	310 mm

**La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*