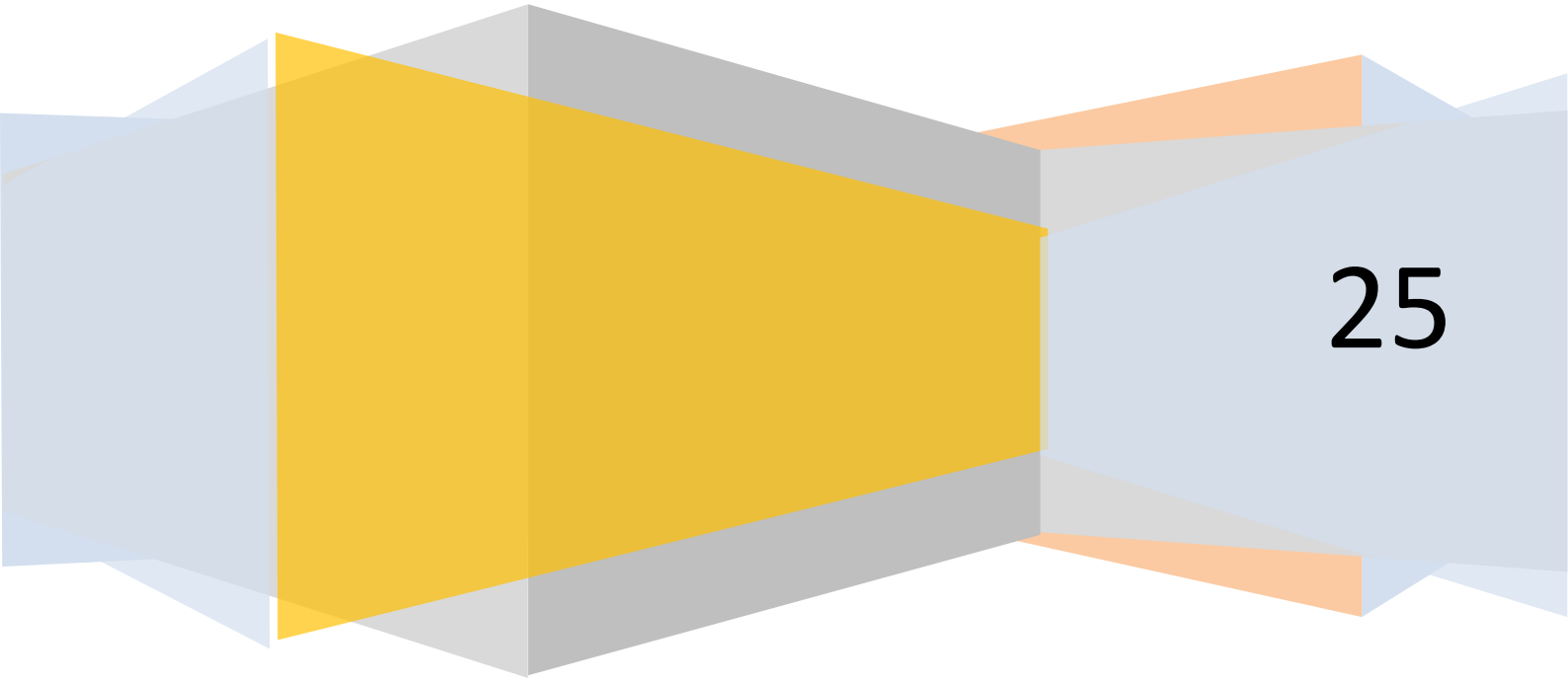
Ficha Técnica

CHULETERA AUTOMATICA

HMS mod. PCF100K

REF 2218



FICHA TECNICA CHULETERA MHS

CHULETERA MHS	
DESCRIPCIÓN	La Chuletera marca MHS mod. PCF100K es una maquina cortadora de carne con o sin hueso, también es apta para otros tipos de productos como pescado. El beneficio de este tipo de maquina es que consigue cortes homogéneos y constantes obteniendo una calidad de producto
TIPO DE CORTE	Corte de 2mm a 32 mm según hueso, temperatura del producto a cortar es de -10 grados a + 3 grados
CARACTERISTICAS GENERALES	Maquinaria diseñada y fabricada siguiendo todas las normas marcadas por la CE sobre higiene y seguridad. HIGIENE: Totalmente INOX. Líneas simples y superficies lisas para facilitar la limpieza. TENSIÓN: 3F +T +N. FRECUENCIA 50 HZ INTENSIDAD 6,5 A 2.6Kw VOLTAJE 400 V
DIMENSIONES CAJON	210 mm alto x 210 mm ancho x 1000 mm largo
POTENCIA	2,6 kW
PESO MAQUINA	212 K
DIMENSIONES MAQUINA	2420 mm largo x 850 mm ancho x 1230 mm alto

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

FICHA TECNICA CHULETERA MHS

Innotec Food Equipment SL. info@innotecfood.es +34 606207735. www.innotecfood.com
OFICINAS CENTRALES: Paseo de la Castellana Nº259 C, Planta 18. Edificio Torre de Cristal 28046 (Madrid).

FICHA TECNICA CHULETERA MHS

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

FICHA TECNICA CHULETERA MHS

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

Innotec Food Equipment SL. info@innotecfood.es +34 606207735. www.innotecfood.com
OFICINAS CENTRALES: Paseo de la Castellana Nº259 C, Planta 18. Edificio Torre de Cristal 28046 (Madrid).