



Ficha Técnica

CHULETERA AUTOMATICA

HMS mod. PCE70/21

| CHULETERA MHS | |
|----------------------------------|---|
| DESCRIPCIÓN | La Chuletera marca MHS mod. PCE70/21 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 3 mm a 5 cm según hueso, temperatura del producto a cortar es de -10 grados a + 3 grados |
| CARACTERISTICAS GENERALES | <p>Maquinaria diseñada y fabricada siguiendo todas las normas marcadas por la CE sobre higiene y seguridad.</p> <p>HIGIENE: Totalmente INOX. Líneas simples y superficies lisas para facilitar la limpieza.</p> <p>TENSIÓN: 3F +T +N. FRECUENCIA 50 HZ INTENSIDAD 6,5 A 2.6Kw VOLTAJE 400 V</p> |
| DIMENSIONES CAJON | 210 mm alto x 210 mm ancho x 700 mm largo |
| POTENCIA | 2,6 kW |
| PESO MAQUINA | 212 K |
| DIMENSIONES MAQUINA | 1860 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.





*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

