



Ficha Técnica

DESVELADORA CRETEL

DESVELADORA CRETEL MODELO 146R

DESCRIPCIÓN	<p>La desveladora 146 R se ha construido especialmente para procesar industrialmente piezas de carnes de cerdo, vacuno como jamón, paleta y codillo etc.. El soporte de cuchilla se ajusta sin escalonamiento y se adapta automáticamente al grosor de la grasa. El producto tratado, desvelado, caerá libremente a un depósito, cajón o a otra cinta, que el usuario colocará al final de la cinta para recogida del mismo.</p> <p>Para la recogida de la grasa, una vez separadas de la carne, el usuario colocará un recipiente móvil que será repuesto una vez lleno. La cantidad de recortes, no debe superar la altura de medio cuerpo de la máquina.</p>
VENTAJAS	<p>Potente para obtener el máximo rendimiento. Ocupa el mínimo espacio posible</p> <p>Un rodillo de transporte especial y un afilado de la cuchilla da como resultado el máximo aprovechamiento posible.</p> <p>Anchura de corte 420 mm</p> <p>Protección de cuchilla en la posición de limpieza</p> <p>Singular motor de frenado con parada rápida</p>
DIMENSIONES	<p>Fondo 540mm</p> <p>Altura 930 mm</p> <p>Ancho 730 mm.</p> <p>Peso: 130kg</p>
ESPECIFICACIONES TECNICAS	<p>Voltaje: 380 V 50 Hz.</p> <p>Ancho de corte: 420 mm</p> <p>Velocidad Media: 30m/min</p> <p>Presión de aire: 6bar/10bar</p>

DESVELADORA CRETEL



DESVELADORA CRETEL



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