



Ficha Técnica

CHULETERA AUTOMATICA

TREIF mod. 0662

CHULETERA TREIF MODELO 0662

DESCRIPCIÓN	La Chuletera marca Treif modelo 0662 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	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 5,5 A VOLTAJE 380 V
DIMENSIONES CAJON	200 mm alto x 180 mm ancho x 780 mm largo
POTENCIA	16A
PESO MAQUINA	212 Kg
DIMENSIONES MAQUINA	1630 mm largo x 770 mm ancho x 1200 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.





