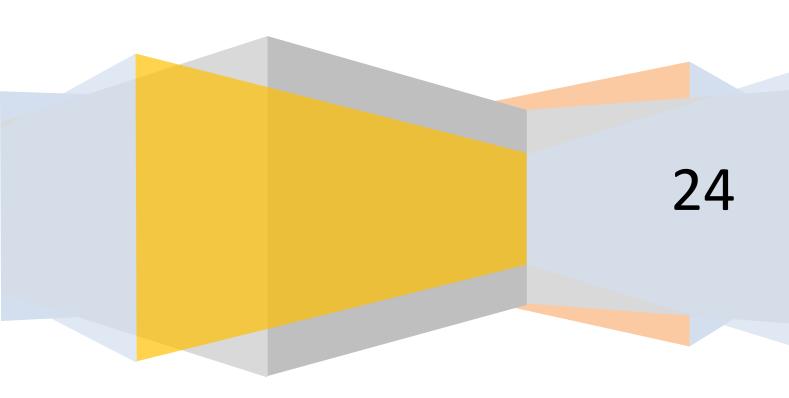




### Ficha Técnica

**CHULETERA AUTOMATICA** 

TREIF mod. 0662





#### **CHULETERA TREIF MODELO 0662**

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
Corte de 3 mm a 5 cm según hueso, temperatura del producto a cortar es de -10 grados a + 3 grados
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
200 mm alto x 180 mm ancho x 780 mm largo
16A
212 Kg
1630 mm largo x 770 mm ancho x 1200 mm alto

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



















