

CUTTER INDUSTRIAL PARA CARNES CUT-40

El cutter es una maquina en la industria de cárnicos y vegetales, se utiliza para la fabricación de todo tipo de embutidos de alta calidad como: embutidos crudos, hervidos y cocidos, patés y conservas, para la trituración optima y rápida, en una sola operación de trabajo.



Beneficios del cutter industrial CUT-40

- Es resistente a la corrosión y fácil de limpiar
- Procesa grandes volúmenes de carne en poco tiempo
- Parada de emergencia y el piloto de alerta en funcionamiento
- Corte preciso y eficiente
- Asegura una mezcla uniforme de ingredientes



¿Sabías que?

El cutter industrial para cárnicos puede procesar grandes volúmenes de carne en minutos, reduciendo significativamente los tiempos de producción y garantizando una mezcla homogénea. Es la clave para obtener productos cárnicos de alta calidad y consistencia.

“Potencia y precisión en cada corte”



USOS COMUNES



Fabricas de embutidos

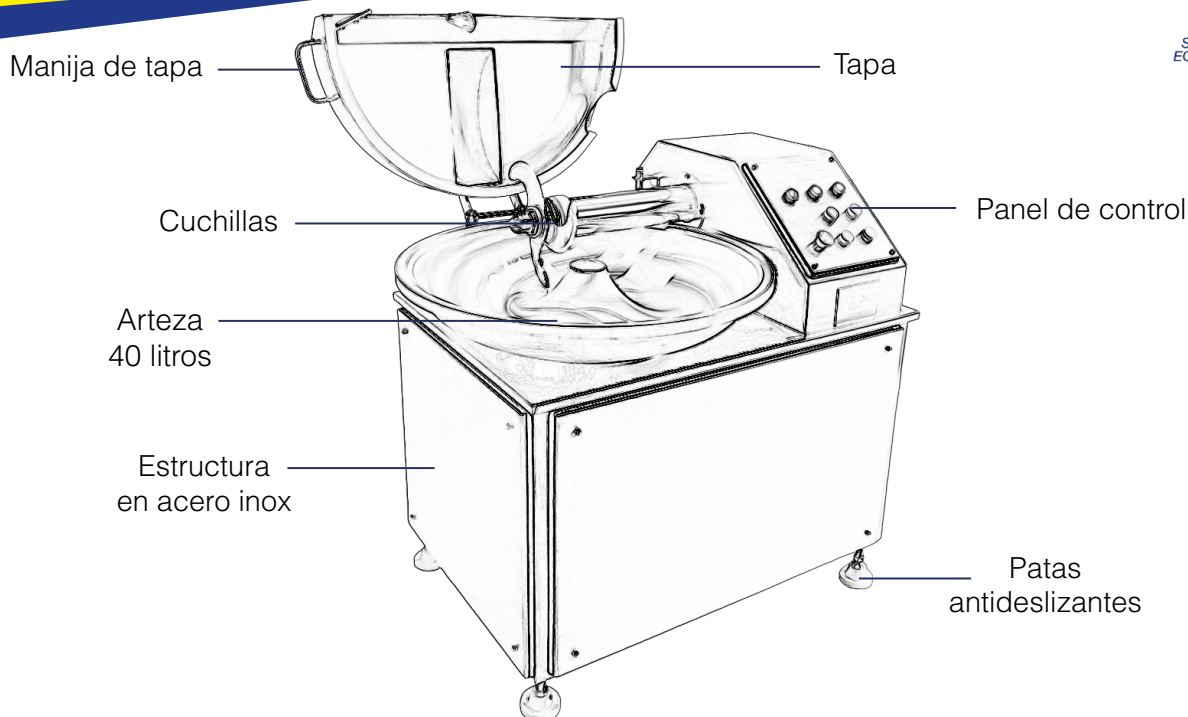


Fabricas de alimentos para mascotas



Plantas de procesamiento de alimentos





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	CUT-40
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Volumen de la arteza	40 litros
Capacidad	15 - 30kg / bache
Velocidad de arteza	20 RPM
Motor	6.5hp
Voltaje	220V Trifasico
Cuchillas	3 cuchillas
Velocidad de cuchillas	Dos velocidades 1440 / 2880 RPM
Sistema de seguridad	1400rpm
Dimensiones	90x112x108cm
Peso	366Kg

