

CUTTER INDUSTRIAL PARA CARNES CUT-10C

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-10C

- Procesamiento eficiente por ciclo, ideal para producción constante.
- Accesorio para facilitar el descargue del producto.
- Mayor seguridad gracias al sensor de seguridad en la tapa.
- Limpieza y mantenimiento sencillos gracias a sus piezas desmontables.



¿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

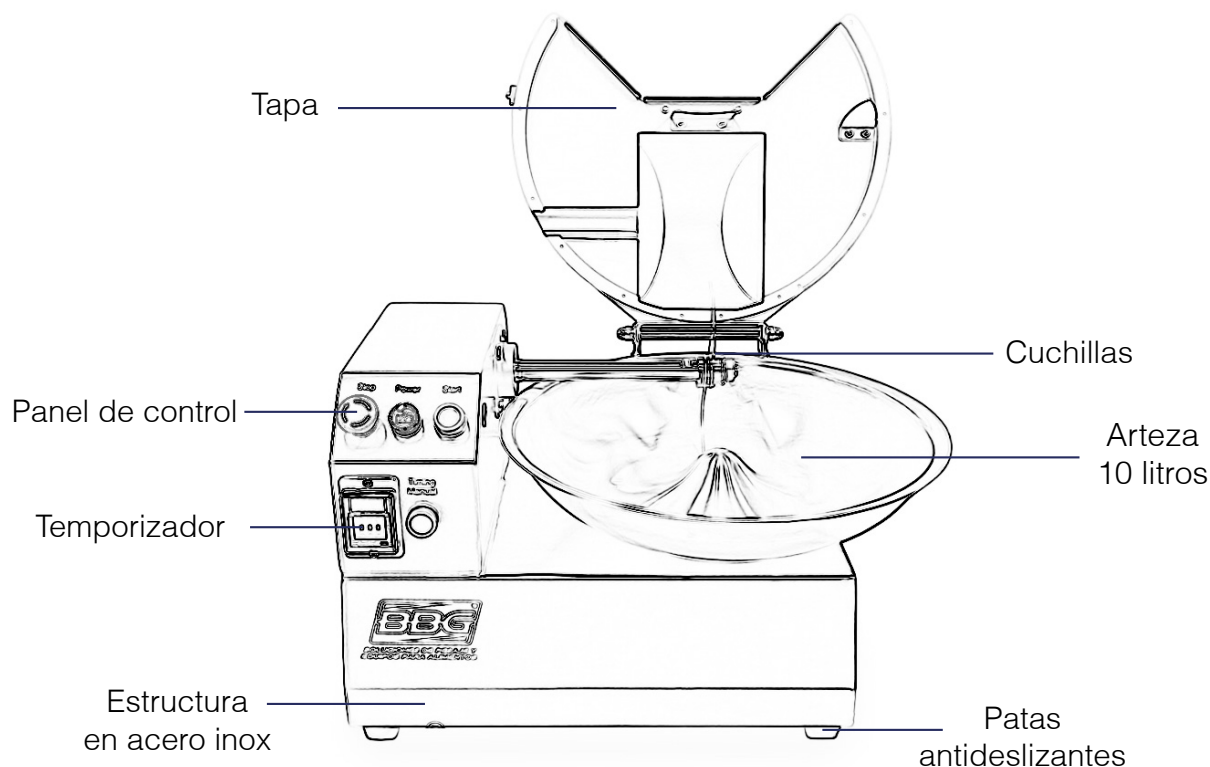


Fabricas de alimentos para mascotas



Charcuterías





Dimensiones con tapa abierta

50x63x72cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Referencia | CUT-10C |
| Estructura (Material) | Acero inoxidable |
| Capacidad | 10 litros |
| Velocidad de la cuchilla | 1400 rpm |
| Velocidad del tazón | 18 rpm |
| Motores | 1hp |
| Voltaje | 110V / 60 Hz monofásico |
| Sistema de seguridad | Sensor de seguridad en la tapa |
| Partes desmontables | Tapa y arteza |
| Dimensiones | 50x63x45cm |
| Peso neto | 38kg |
| Peso bruto | 50kg |



Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co