

DESMECHADORA PARA CARNES Y POLLO DC-100

La desmechadora de carne y pollo industrial es un equipo diseñado para desmenuzar carnes cocidas de forma rápida y uniforme. Se utiliza en cocinas industriales y plantas de procesamiento para optimizar tiempos, mejorar la productividad y obtener una textura homogénea en una sola operación.



Beneficios de la desmechadora DC-100

- Estructura en acero inoxidable 304, resistente, higiénica y duradera
- Desmechado rápido y uniforme, ideal para producción continua.
- Velocidad variable, mayor control según el tipo de producto.
- Mayor seguridad en operación, gracias al sensor en la tapa.



¿Sabías que?

La desmechadora permite obtener fibras de carne más uniformes en menos tiempo, mejorando la presentación del producto y optimizando la productividad en cocina o planta de proceso.

“Más rapidez y uniformidad en cada preparación”



USOS COMUNES



Restaurantes

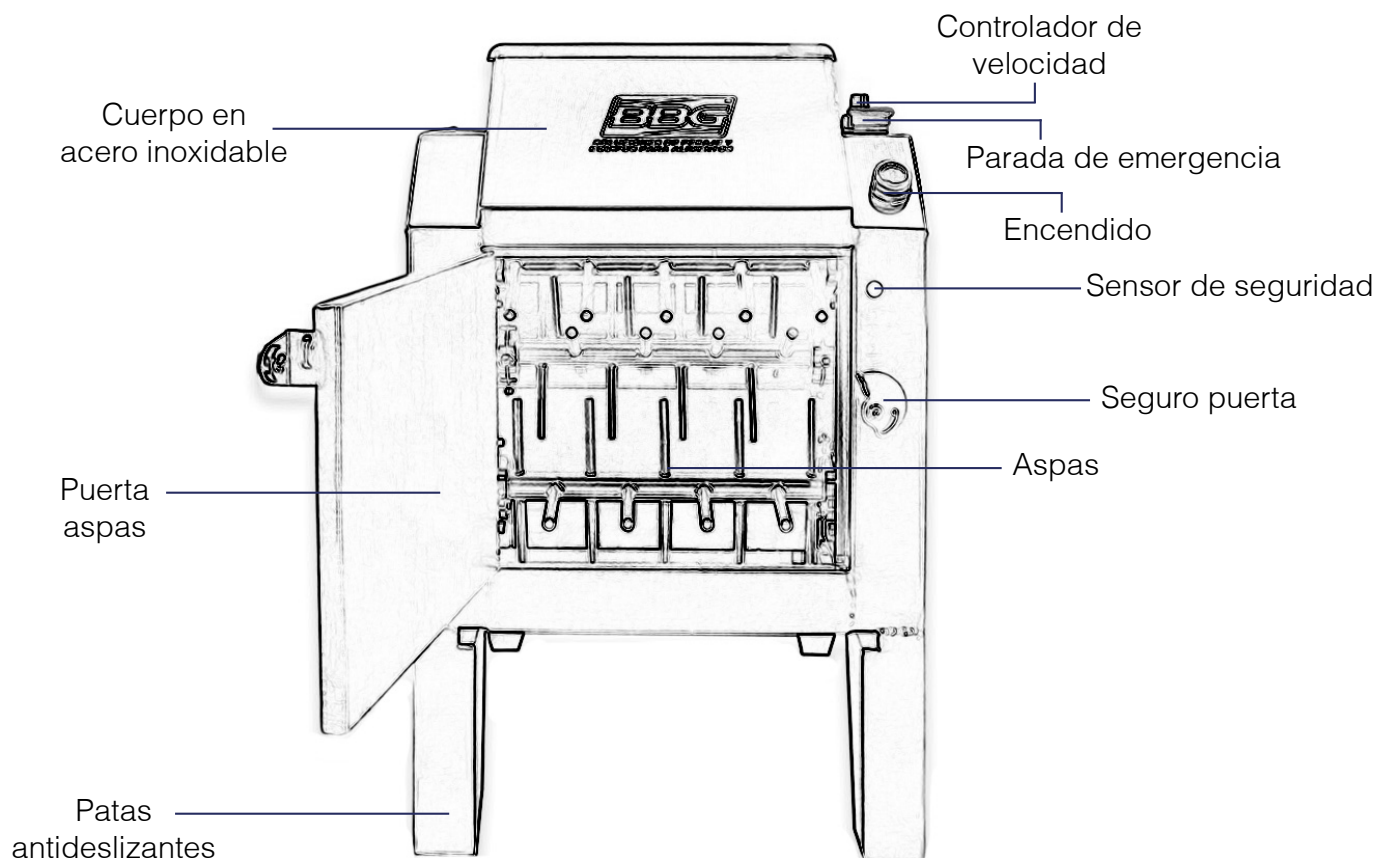


Plantas de procesamiento de alimentos



Cocinas industriales



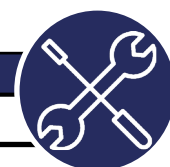


Dimensiones

510 x 411 x 620 mm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	DC-100
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Producción	2 a 4 kg/minuto
Capacidad máxima de procesamiento por hora	100kg/hora
Capacidad de la bandeja	26 litros
Motor	1hp
Voltaje nominal	110 V
Frecuencia nominal	60 Hz
Velocidad de trabajo	1000 – 2000 RPM
Sensor	Sensor de seguridad en la tapa
Dimensiones	510 x 411 x 620 mm
Peso neto	37 kg



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