

CUTTER INDUSTRIAL PARA CARNES CUT-25C

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 trituration optima y rápida, en una sola operación de trabajo.



Beneficios del cutter industrial CUT-25C

- Alta productividad para procesar grandes volúmenes de carne.
- 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

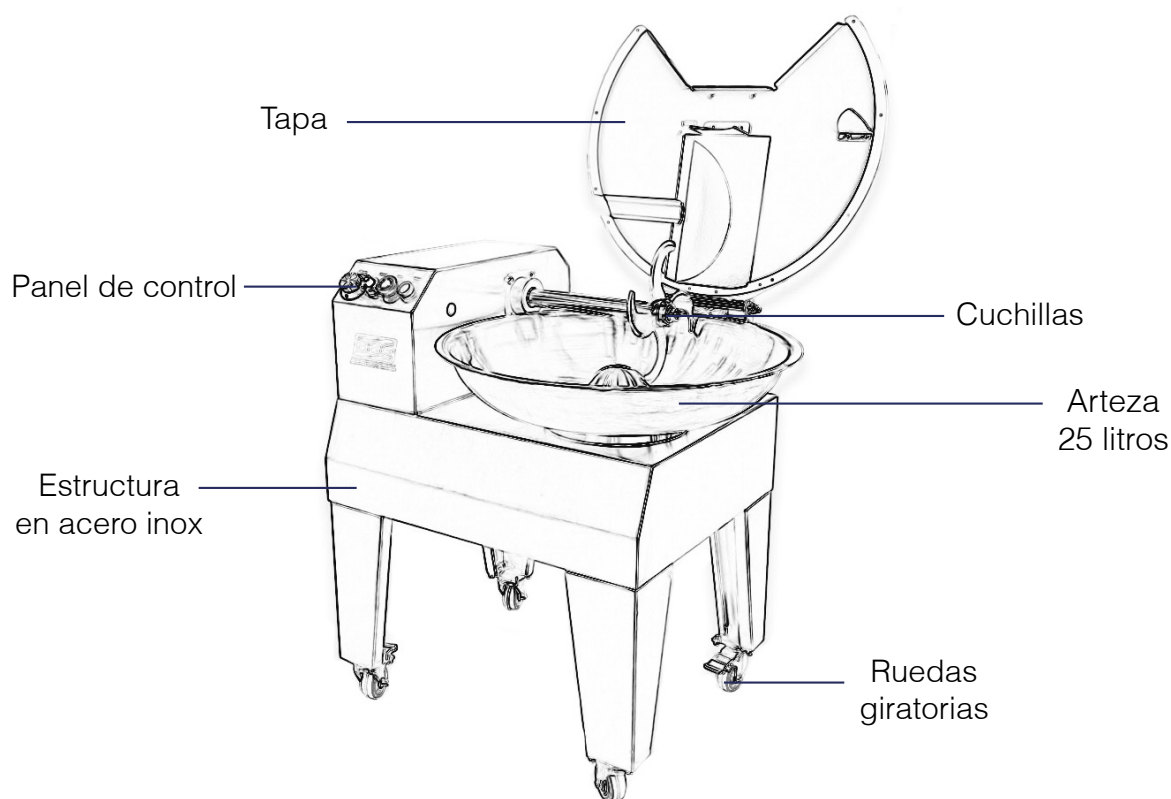


Fabricas de alimentos para mascotas



Plantas de procesamiento de alimentos



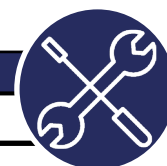


Dimensiones con tapa abierta

71x56x137cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	CUT-25C
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Capacidad	25 litros
Velocidad de la cuchilla	1000 / 2000 rpm
Velocidad del tazón	15 –18 rpm
Motores	2HP / 0,5HP un motor para la arteza y otro para las cuchillas
Voltaje	220V trifásico
Sistema de seguridad	Sensor de seguridad en la tapa
Partes desmontables	Tapa y arteza
Dimensiones	71x56x91cm
Peso	100kg



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