

MAQUINA CUBICADORA DE CARNE CUB-800

Una cubicadora de carne es una máquina utilizada en la industria alimentaria para cortar carne en cubos en un corto período de tiempo, lo que facilita su uso en entornos comerciales como carnicerías, plantas de procesamiento de carne o Industrias alimentarias.



Beneficios de la cubicadora de carnes CUB-800

- Uniformidad en el tamaño de las piezas
- Procesa mayores cantidades de carne en menos tiempo
- Permite un uso más eficiente de la carne, reduciendo mermas
- Diseñada para una limpieza rápida y sencilla
- Ideal para cubos de vegetales, frutas y carne refrigerada



¿Sabías que?

La cubicadora de carne en suele estar equipada con cuchillas afiladas y mecanismos de corte que permiten obtener trozos de carne de tamaño y forma consistentes. Esto es útil para preparar ingredientes para platos como guisos, estofados, kebabs o brochetas.

“Fuerza y exactitud en cada pieza”



USOS COMUNES



Carnicerías

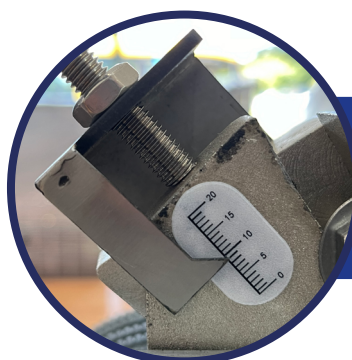
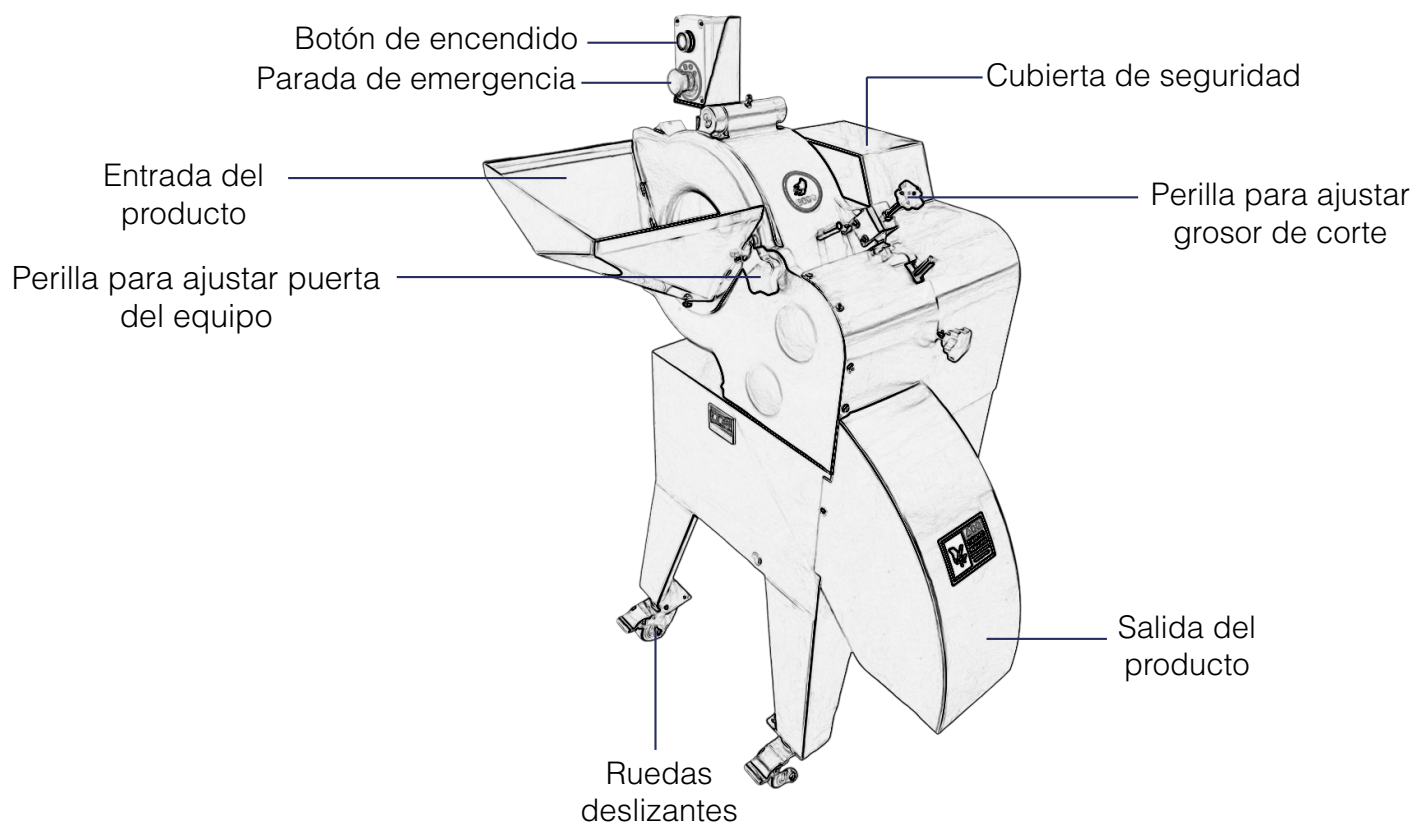


Plantas de procesamiento
de carne



Industrias de
alimentos





**AJUSTAR
GROSOR
DEL CORTE**



**SENSOR DE
SEGURIDAD**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	CUB-800
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Producción nominal	800Kg/h
Voltaje	110v / 60Hz
Motor	1hp
Tamaño del cubo	10x10x10mm
Velocidad	1400rpm
Sensor de seguridad	Sensor de seguridad que impide funcionamiento con la puerta abierta
Dimensiones	74x45x119cm
Peso	120Kg

