

Maquina Picadora De Carne En Cubos - CUB-500

Una cubicadora de carne en cubos es una máquina utilizada en la industria alimentaria para cortar carne en forma de cubos uniformes. Este dispositivo está diseñado específicamente para procesar grandes cantidades de carne en un corto período de tiempo, lo que facilita su uso en entornos comerciales como carnicerías, plantas de procesamiento de carne o restaurantes.



La diferencia de la picadora de carne en cubos CUB-500

- Eficiencia en el procesamiento
- Uniformidad en el tamaño de las piezas
- Facilita la cocción uniforme de la carne
- Reducción del esfuerzo físico en el corte manual
- Mayor seguridad al evitar el uso de cuchillos afilados



La cubicadora de carne en cubos suele estar equipada con cuchillas afiladas y mecanismos de corte ajustables 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.

El uso de una cubicadora de carne en cubos no solo agiliza el proceso de corte, sino que también contribuye a mejorar la presentación y la apariencia de los platos finales, así como a garantizar una cocción más uniforme de la carne.

“ Potencia y precisión con nuestra cubicadora de carne”



USOS COMUNES



Plantas de procesamiento de carne

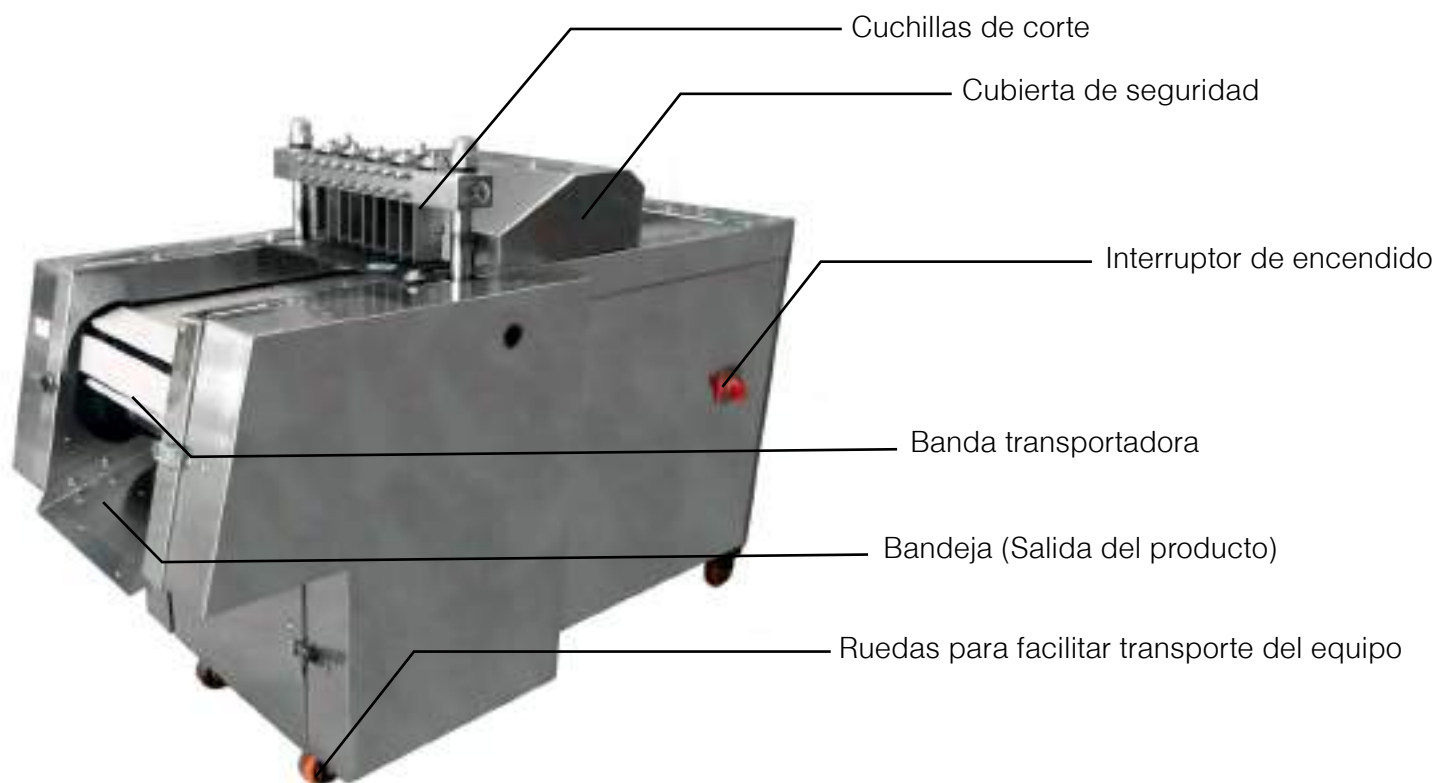


Carnicerías



Proveedores de alimentos





Cubicadora de carne industrial

Dimensiones del equipo:

160x90x130cm

Nota: El tamaño de corte no es ajustable, se debe aclarar la medida para hacer el pedido



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	CUB-500
Estructura (Material)	Acero Inoxidable
Capacidad	400 a 600kg/h
Cuchilla estándar	3x3cm
Motor	3hp
Voltaje	220V (Trifasico)
Correa en V	B1041
Tamaño del cubo	20*50mm
Dimensiones banda transportadora	150x31cm
Dimensiones	160x90x130cm
Peso	230kg

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