



PORCIONADORA PUMA 1100EB

Cuando se unen rendimiento y precisión, entonces se corta con puma y concretamente hasta 400 cortes por minuto (con cuchilla doble). esto sirve, por ejemplo, para chuletas, filetes, escalopas, pastel de carne, etc. en estado enfriado o refrigerado -4 °C.

Debido a que la cuchilla está directamente acoplada con el motor reductor, al cortar puede utilizarse la fuerza de motor a casi el 100%. alto rendimiento y exactitud, también en conductos con contenido de huesos.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- Transportador de salida del producto de velocidad regulable de 1.5 a 30 m/min.
- Construida completamente de acero inoxidable.
- Construida y aprobada por normas CE y USDA.
- Tapas de alimentación y de salida de acero inoxidable.
- Apertura automática tapa zona de carga para agilizar su alimentación.
- Temperatura de corte de producto: +4° hasta - 4° C. Dependiendo del tipo de producto.
- Sección máxima de corte: 220 x 240 mm.
- Largo máximo del producto: 1.100 mm.
- Espesor de corte: 0,5 a 250 mm.
- Rendimiento máximo: 200/400 cortes /minuto.
- Sistema de corte DVS, exclusivo y patentado por Treif, que garantiza exactitud del espesor de corte.
- Sistema de freno de bloqueo de cuchillo.
- Equipada con sistema de seguridad de apertura de tapas y zona de corte.
- Conexión eléctrica: 380Volts/50Hz/3 fases.
- Consumo eléctrico: 3.5 KW.
- Peso de la maquina: 325 Kg.
- Dimensiones Generales: 3.270 x 900 x 1.450 mm.

