



Ficha Técnica

CHULETERA AUTOMATICA

TREIF

Mod. PUMA F110

Ref.2220

CHULETERA TREIF MODELO PUMA

DESCRIPCIÓN	La Chuletera marca Treif modelo PUMA F 110 es una maquina cortadora de carne con o sin hueso, también es apta para otros tipos de productos como pescado. El beneficio de este tipo de maquina es que consigue cortes homogéneos y constantes obteniendo una calidad de producto. Rendimiento de hasta 400 cortes por minuto.
TIPO DE CORTE	Corte de 0.5 mm a 250 mm según hueso, temperatura del producto a cortar es de - grados a + 3 grados
CARACTERISTICAS GENERALES	<p>Maquinaria diseñada y fabricada siguiendo todas las normas marcadas por la CE sobre higiene y seguridad.</p> <p>HIGIENE: Totalmente INOX. Líneas simples y superficies lisas para facilitar la limpieza.</p> <p>TENSIÓN: 3F +T +N.</p> <p>FRECUENCIA 50 HZ</p> <p>INTENSIDAD 16 A</p> <p>VOLTAJE 380 V</p>
DIMENSIONES CAJON	220 mm alto x 220 mm ancho x 100 mm largo
POTENCIA	16A
PESO MAQUINA	412 Kg
DIMENSIONES MAQUINA	2630 mm largo x 910 mm ancho x 1450 mm alto

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

FICHA TECNICA CHULETERA TREIF



FICHA TECNICA CHULETERA TREIF



FICHA TECNICA CHULETERA TREIF



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.