

Línea Procesamiento



✓ ALTA RESISTENCIA

Fabricada con materiales de alta resistencia, preparada para procesar carne congelada o semicongelada con hueso y sin hueso. Mesa de trabajo con capacidad para piezas de hasta 10 -12 kg.

✓ SEGURIDAD PARA EL USUARIO

El diseño permite preservar la integridad de quien use el equipo. Empujador que evita tener contacto con la cinta sierra y botón de encendido alejado de la zona de corte.

✓ FÁCIL DE LIMPIAR

Equipo de estructura compacta pero que facilita una limpieza fácil garantizando máxima higiene. Plancha, empujador y bistekeador fabricados en acero inoxidable.

✓ LARGA DURACIÓN Y ADAPTABLE

Equipada con motor de 1.5 HP para los diferentes requerimientos de capacidad de producción, variedad de productos por procesar y requerimientos eléctricos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Datos eléctricos

Motor	1.5 HP		2 HP*
Voltaje (Vac)	115	220	230
Amperaje	21 A	11 A	12 A
Fases	1 @ 60Hz		1 @ 50Hz
Interrupción	Pulsante		
Contacto	Si		

* No disponible para México, sólo para países con red eléctrica a 50Hz

Datos de rendimiento

Velocidad de cinta	18 m/s
Longitud de cinta	1840 mm
Ancho de garganta	219 mm
Alto de garganta	266 mm

Datos logísticos

Peso neto	62 kg
Peso con empaque	75 kg
Medidas de embalaje (LxAxH)	72 cm x 68.5 cm x 113 cm

Materiales

Empujador y plancha	Acero Inoxidable
Bisteckeador	Acero Inoxidable
Estructura y cubre-motor	Acero al carbón pintado
Poleas pintadas con baleros	Si

Cintas Disponibles

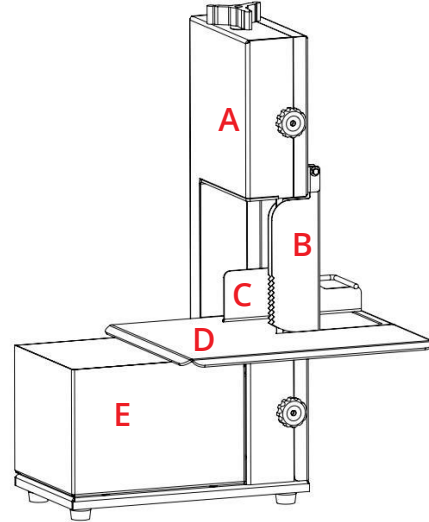
0CBT4223/4-1840MM

Nota: El equipo es fabricado en acero al carbón con pintura epóxica y con acero inoxidable en componentes que están en contacto con alimentos.

Los niveles de consumo de corriente puede varias de acuerdo a las condiciones de la red eléctrica local donde se conecte el equipo.

*TORREY esta continuamente mejorando sus equipos. Las especificaciones aquí dispuestas están sujetas a cambio sin previo aviso.

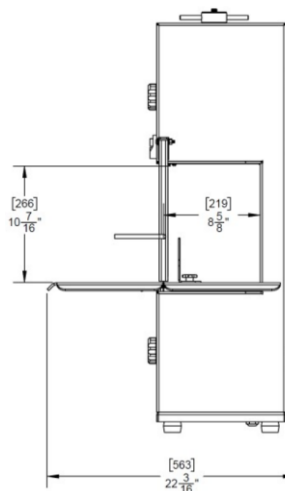
PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Cabezal
- B. Empujador
- C. Bisteckeador
- D. Plancha fija
- E. Cubierta de motor

Dimensiones

FRENTE



LATERAL

