



Ficha Técnica

CHULETERA TREIF MODELO PUMA -S

DESCRIPCIÓN	La Chuletera marca Treif modelo Puma -S 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
TIPO DE CORTE	Corte de 3 mm a 5 cm según hueso, temperatura del producto a cortar es de -10 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 5,5 A</p> <p>VOLTAJE 380 V</p>
DIMENSIONES CAJON	220 mm alto x 220 mm ancho x 660 mm largo
POTENCIA	2,5 kW
PESO MAQUINA	212 K
DIMENSIONES MAQUINA	1800 mm largo x 910 mm ancho x 1300 mm alto



* Estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante.



