Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CUTTER LASKA 330 L



ID	**0000000202946**
CAPACIDAD	330 L
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
FRECUENCIA	50 HZ
MARCA	LASKA
MARCADO CE	INCLUIDO
MODELO	KT 330
POTENCIA	130 KW/ 177 CV
RPM	4800
SISTEMA	VACIO
VELOCIDAD	DE CORTE 160 M/S
VOLTAJE	400 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CUTTER LASKA 330 L

Dimensiones totales			
LARGO : 3.50 M	ANCHO : 2.50 M	ALTO : 1.96 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

El Cutter LASKA KT330 es una máquina industrial de alta capacidad utilizada en la industria cárnica para picar, mezclar y emulsionar carne fresca o congelada, siendo ideal para la producción de embutidos, salchichas y patés de manera eficiente y homogénea. Destaca por su cuba de acero inoxidable y tecnología al vacío que mejora la calidad y textura del producto final.
APLICACIONES:

- Productos cárnicos y embutidos.
- Pescado y marisco.
- Productos precocinados.
- Queso.
- Productos dulces y de repostería.
- Alimento para bebés.
- Productos de frutas y vegetales.
- Sustitutos vegetales de la carne y proteínas alternativas.
- Comida para animales.

CUTTER LASKA 330 L







