Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CUTTER KRAMER+GREBE 200 L



ID	**0000000204307**
CAPACIDAD	200 L
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
MARCA	KRAMER+GREBE
MODELO	SM 200

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CUTTER KRAMER+GREBE 200 L

Dimensiones totales			
LARGO : 2.00 M	ANCHO : 1.90 M	ALTO : 1.85 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 1.30 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

La ?cortadora cutter Kramer + Grebe SM?200? (también llamada bowl cutter o cortadora de cuenco) es una máquina industrial usada mayormente en la industria cárnica para triturar, mezclar y emulsificar carne y otros ingredientes.

Función principal:
- En su interior tiene una cuba (cuenco) de aproximadamente 200 litros de capacidad.
- Unas cuchillas giran a altas velocidades para cortar la carne, grasa, hielo, especias, etc
- Al cortar mientras gira la cuba, se produce una emulsión fina del producto, lo que permite obtener texturas homogéneas en productos como embutidos, patés, salchichas, etc.

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CUTTER KRAMER+GREBE 200 L









CUTTER KRAMER+GREBE 200 L





