Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CORTADORA LONCHEADORA TREIF



ID	**0000000196125**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
FORMATO MAX (MM)	70
FORMATO MIN (MM)	35
FRECUENCIA	50 HZ
MARCA	TREIF
MODELO	PUMA CE/F
POTENCIA	3.4 KW / 4.6 CV
PRODUCCIÓN	400 CORTES/MIN

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CORTADORA LONCHEADORA TREIF

Dimensiones totales			
LARGO : 3.00 M	ANCHO : 0.90 M	ALTO : 1.60 M	PESO : 300 KG

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.24 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

La TREIF PUMA-CE consiste en una cortadora para cortar alimentos como carnes, embutidos, quesos o pescado.
- La temperatura más baja permitida del material a cortar no debe ser inferior a -4ºC.
- Sección de carga máx: 220 x 240 mm
- Largo cinta lona: 1.55 m
- Ancho cinta lona: 0.24 m
- Longitud de corte:
  * Con una cuchilla de una hoja: 0-70 mm
  * Con una cuchilla de doble hoja: 0-35 mm

Este modelo consta de arranque automático y éste tiene dos funciones diferentes:
- Hacer avanzar los productos cortos a cortar hasta el compartimento de las cuchillas, para acortar los tiempos.
- Cortar piezas de diferentes tamaños. Ej: un trozo de costillas.

Es un proceso en continuo, la cinta transportadora se pone en marcha a la velocidad establecida en cuanto se activa el botón de arranque principal.

La producción podrá variar dependiendo del producto a cortar.

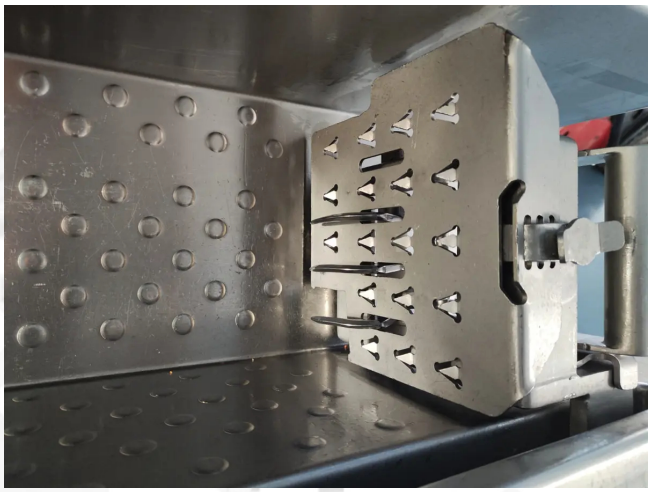
Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CORTADORA LONCHEADORA TREIF







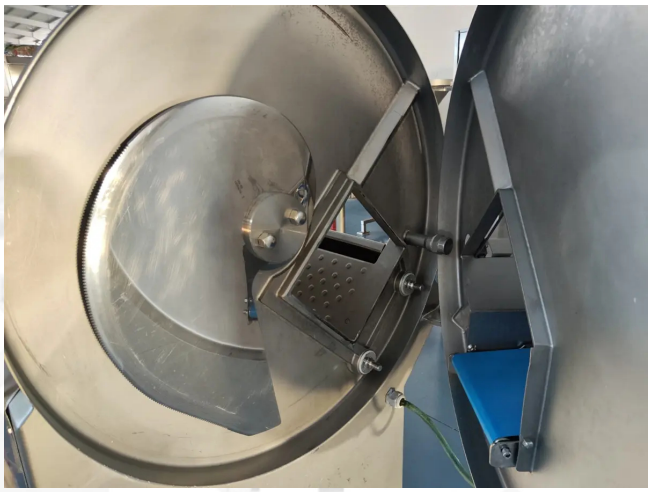


CORTADORA LONCHEADORA TREIF









CORTADORA LONCHEADORA TREIF

