



Ficha Técnica: Cortadora de salchichas

RISCO TC8 REF: 1226

MAQUINA PARA CORTAR SALCHICHAS

DESCRIPCIÓN	La cortadora de salchichas es adecuada para productos frescos, cocidos, ahumados y crudos en tripa natural, de colágeno o de celulosa.
CARACTERISTICAS GENERALES	Maquinaria diseñada y fabricada siguiendo todas las normas marcadas por la CE sobre higiene y seguridad.
CORRIENTE ELECTRICA	380V 3F + T, frecuencia 50HZ, intensidad: 16 A, potencia: 0.5Kw,
MEDIDAS DE CINTA DE SALIDA	1010 mm largo x 350 mm ancho.
MEDIDAS EXTERIORES	1130 mm alto x 1750 mm fondo x 1130 mm ancho PESO: 250KG

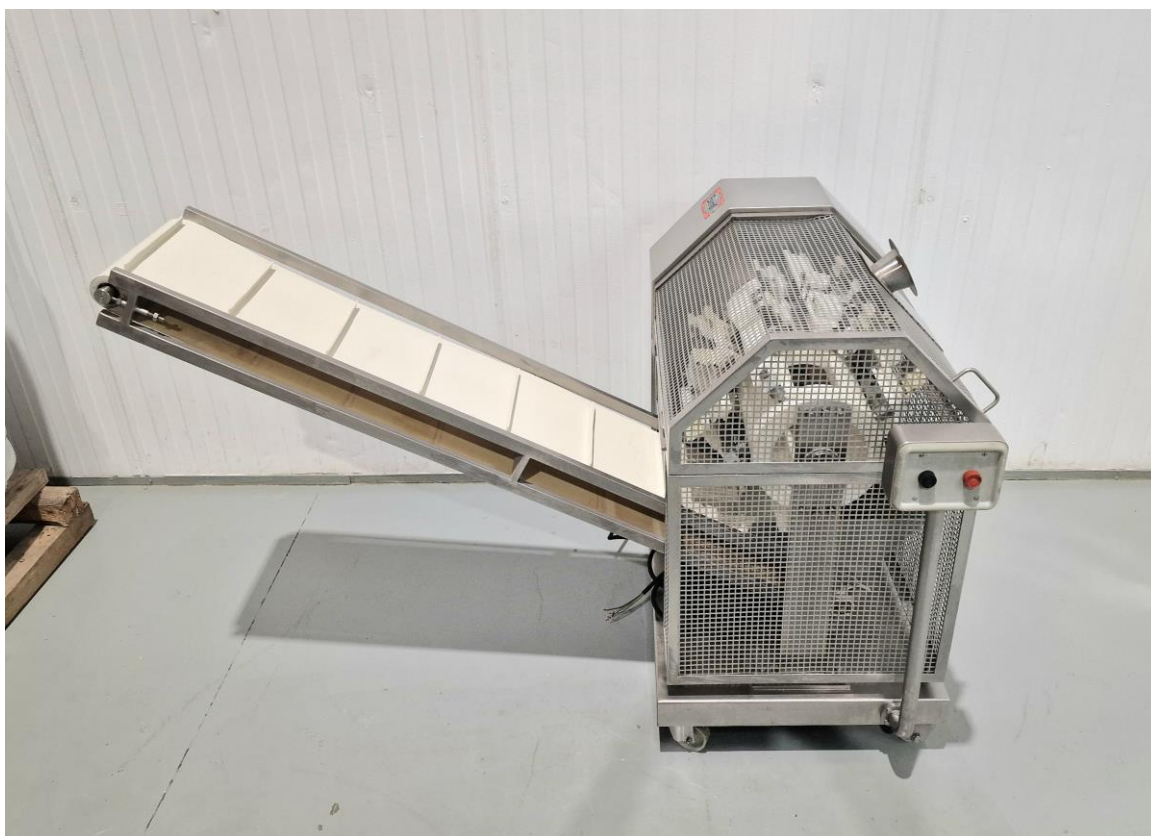
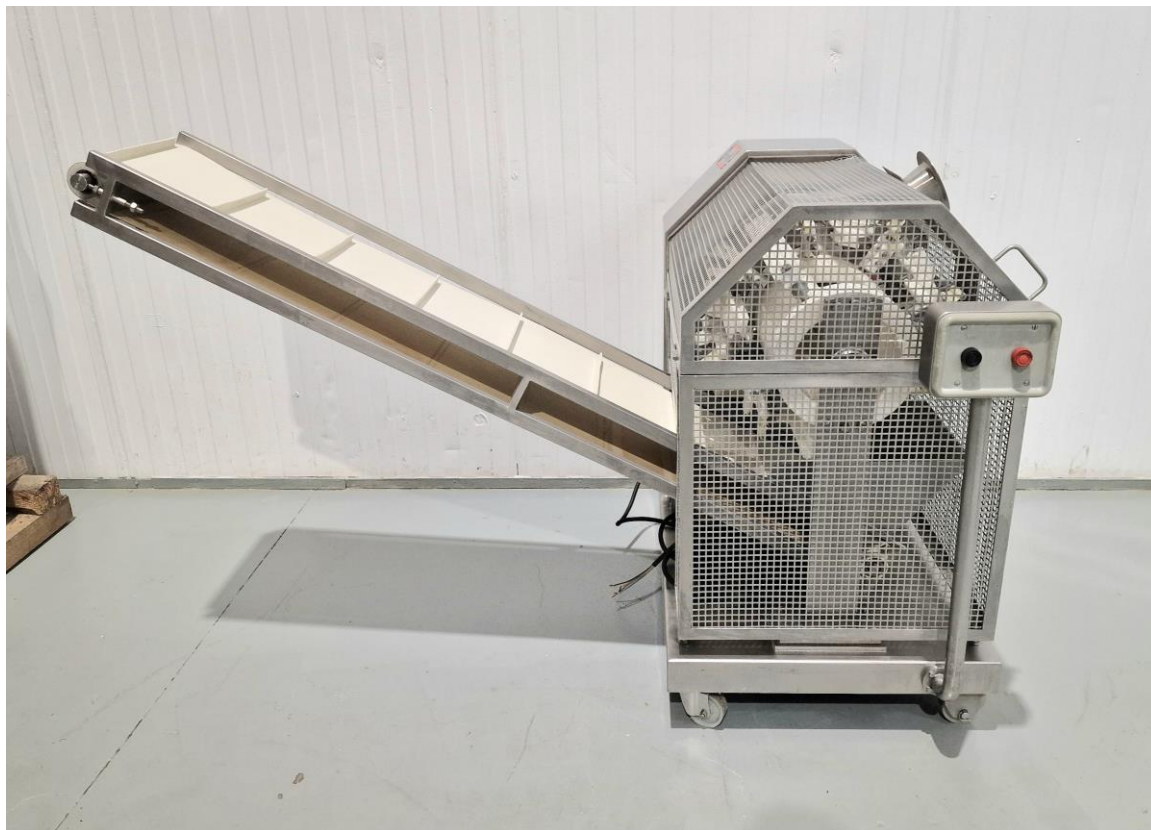
*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante carecen de valor contractual.

CORTADORA DE SALCHICHAS



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

CORTADORA DE SALCHICHAS



CORTADORA DE SALCHICHAS



CORTADORA DE SALCHICHAS

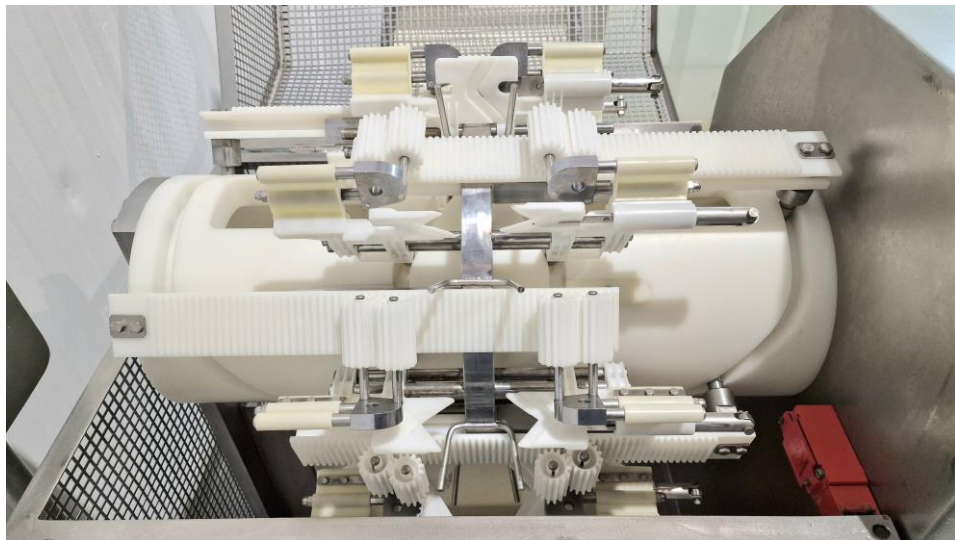
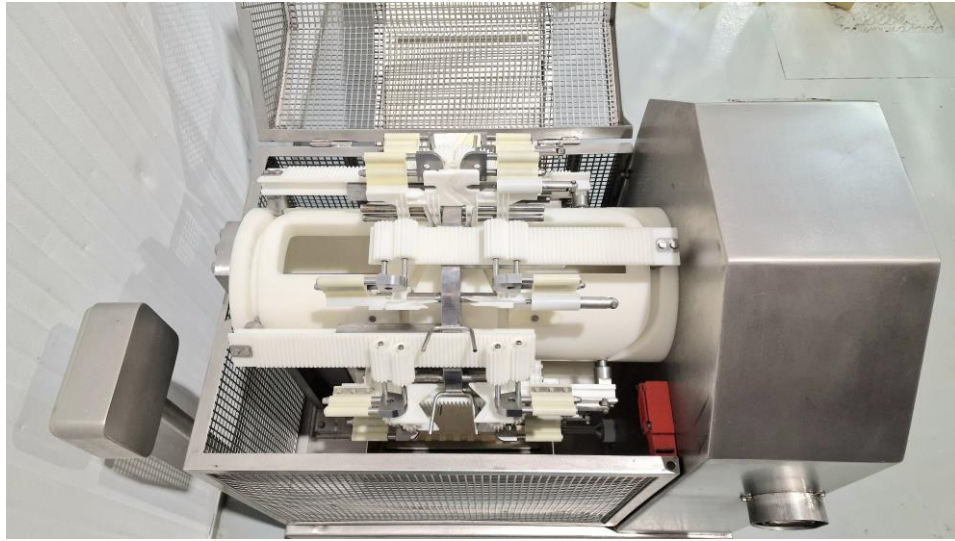


CORTADORA DE SALCHICHAS



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

CORTADORA DE SALCHICHAS



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.