



La cortadora por porciones realiza perfectas rodajas y porciones.
Es la elección correcta para las carnicerías, catering, supermercados,
plantas industriales y fábricas de alto rendimiento

- Temperatura de procesamiento de hasta -4 ° C
- Superficie metálica estructurada para un transporte óptimo de los productos cortados
- Porción precisa de productos sin hueso congelados, refrigerados o templados congelados
- El corte de tracción de la cuchilla cortadora asegura cortes limpios
- Gastos higiénicos marginales para las mejores condiciones higiénicas
- Movimiento de alimentación a elección, continuo o intermitente para obtener la máxima calidad de corte
- Cubiertas sólidas de PET o acero inoxidable (bajo pedido)
- Cumplimiento de las últimas normas sanitarias y reglamentos de seguridad de la CE

Portion master 25 / 36 (avanzado)

- Hasta 300/600 rodajas por minuto
- Pantalla táctil grande
- Programación de la sección de corte
- Descarga del producto por separado, con tejas o en grupos
- Distribución de la porción restante
- Inicio automático y control de búsqueda
- Velocidad variable de la cuchilla
- Espesor de corte de 0,5 mm a la longitud de la cámara
- Abridor automático de aletas y pinza neumática opcionalmente

		25-700	25-1000	36-700
<i>Potencia</i>	kW	5,8	5,8	5,8
<i>Medidas del cajón</i>	mm	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
<i>Longitud de corte</i>	mm	0,5-700	0,5-1100	0,5-700
<i>Largo X Ancho x Altura</i>	mm	1925x950x1420	2725x950x1420	1925x1175x1420
<i>Peso</i>	kg	450	500	550