



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 21 / 25 / 36 (electrónico)

- Grosor de corte 1 mm a la longitud de la cámara
- 200/400 rodajas por minuto
- Sistema de sensor óptico integrado
- Distribución automática de la porción restante
- Inicio y control de búsqueda
- Pantalla táctil grande
- Programación de la sección de corte
- Colocación de las rodajas por separado, abanico o en grupos

		21-700	25-700	25-1000		
Potencia	kW	2,7	2,7	4,5	4,5	4,5
Medidas del cajón	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
Longitud de corte	mm	1-700	1-1000	1-700	1-1100	1-700
Largo X Ancho x Altura	mm	1845x830x1387	2495x830x1387	1925x950x1420	2725x950x1420	1925x1175x1450
Peso	kg	240	260	320	360	450