



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 (standard)

- 200/400 rodajas por minuto
- Grosor de rodaja de 1 a 32 mm
- Operación mediante teclas de control individuales
- Señal de fallo para detección de errores fácilmente
- Limitador de retorno automático
- Cinta transportadora de descarga (opcional)
- Modo de funcionamiento continuo o intermitente
- Clavija ajustable
- Movimiento de maquina sobre ruedas

		21-700	25-700	25-1000		
<i>Potencia</i>	kW	2,7	2,7	4,5	4,5	4,5
<i>Medidas del cajón</i>	mm	210x230x750	210x230x1050	250x240x700	250x240x1100	360x220x700
<i>Longitud de corte</i>	mm	1-32	1-32	1-32	1-32	1-32
<i>Largo X Ancho x Altura</i>	mm	1845x830x1230	2495x830x1230	1925x950x1335	2725x950x1335	1925x1175x1450
<i>Peso</i>	kg	240	260	450	500	550