

Características

Biseladora de jamón

Ha sido diseñada y pensada para biselar y extraer la corteza de jamones frescos y curados, independientemente del tiempo de curación o de la dureza de la piel.

- ✓ Reduce mermas considerablemente
- ✓ Mejora la presentación y acabado del jamón
- ✓ Gracias a su fácil manejo no requiere personal cualificado
- ✓ Cumple con las normativas de la CE

Pulidora de jamón curado

- ✓ Ayuda al acabado del jamón curado por la parte de la carne
- ✓ Alta capacidad en reducir la merma
- ✓ Pule el jamón de forma rápida y sencilla



Datos técnicos

Sección: Porcino / Jamones

Velocidad de trabajo: 2400 a 4000 r.p.m

Presión de trabajo: 6-7 Kg/cm²

Peso: 1,3 kgvvv



WWW.FAMESKA.COM

