

DESCUERADORA

Diseñada para la extracción eficiente del cuero y grasa en diferentes cortes de carne, proporcionando un acabado uniforme y un mayor aprovechamiento del producto durante el proceso.

Equipada con un sistema de ajuste manual del espesor de corte, permite adaptarse a distintos tipos de producto y requerimientos de producción. Ofrece una estructura robusta, higiénica y de fácil limpieza, ideal para operación continua en plantas procesadoras de alimentos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de descuerado y desgrasado de alta precisión
- ✓ Ajuste manual del espesor de corte
- ✓ Ancho de trabajo de 520 mm
- ✓ Diseño robusto para operación continua y fácil mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Retira el cuero y la grasa de forma rápida y uniforme
- ✓ Incrementa el rendimiento y aprovechamiento del producto
- ✓ Reduce el tiempo y esfuerzo del proceso manual
- ✓ Permite ajustar el espesor de trabajo según la aplicación



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
MOTOR	1 hp
ANCHO DE TRABAJO	520 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos
DIMENSIONES	650x970x1050 mm



DESCUERADORA

DIBUJO TÉCNICO

