

DESHEBRADORA DE CARNE



Diseñada para producir fibras uniformes en productos cárnicos cocidos mediante un sistema de deshebrado controlado. Su funcionamiento genera múltiples cortes sobre la carne, incrementando su volumen aparente, favoreciendo el rendimiento del producto y reduciendo las mermas durante el procesamiento.

Equipada con un sistema de control por tiempo, permite ajustar el grado de deshebrado de acuerdo con las necesidades del proceso, obteniendo resultados consistentes y repetibles.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de deshebrado mediante múltiples cortes de alta precisión
- ✓ Control del grado de deshebrado por temporizador
- ✓ Contenedor de 170 litros para procesamiento continuo
- ✓ Operación sencilla mediante control de arranque y paro

BENEFICIOS

- ✓ Produce fibras uniformes para una mejor presentación del producto
- ✓ Incrementa el rendimiento y volumen aparente de la carne
- ✓ Reduce mermas durante el proceso de deshebrado
- ✓ Permite obtener diferentes tipos de fibra mediante el ajuste del tiempo de proceso
- ✓ Operación higiénica, eficiente y de fácil mantenimiento



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

MOTOR 2 hp

CAPACIDAD DEL
CONTENEDOR 170 L

CAPACIDAD DE
PRODUCCIÓN 400 kg/h

CAPACIDAD DE CARGA 30 kg

CONEXIÓN ELÉCTRICA 220 v
3 fases
4 polos

DIMENSIONES 1360x740x1650 mm



Ver Video



DESHEBRADORA
DE CARNE

DIBUJO TÉCNICO

