

DESMEMBRADORA HM-620



Diseñada para la remoción eficiente de membranas y grasa superficial en carne, mejorando la calidad del producto y optimizando los procesos de producción. Fabricada en acero inoxidable tipo 304, garantiza higiene, durabilidad y resistencia para la industria alimentaria. Incorpora rodillos dentados de alta precisión, que permiten un procesamiento uniforme con mínima pérdida de material. Su diseño robusto y ergonómico asegura una operación continua, segura y eficiente en procesos industriales.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Rodillos dentados de alta precisión para una remoción uniforme
- ✓ Sistema de limpieza con aire comprimido que mejora el desempeño del equipo
- ✓ Estructura reforzada para mayor estabilidad y durabilidad
- ✓ Diseño ergonómico con pedal de operación
- ✓ Sistema de seguridad integrado para operación confiable
- ✓ Fácil mantenimiento y reemplazo de componentes

BENEFICIOS

- ✓ Mejora la calidad de la carne al eliminar membranas y grasa superficial
- ✓ Reducción de costos de mano de obra
- ✓ Menor pérdida de material durante el proceso
- ✓ Operación continua y eficiente en plantas de procesamiento
- ✓ Higiene, seguridad y fácil limpieza



PARÁMETROS TÉCNICOS

ANCHO DE CORTE 620mm

VELOCIDAD DE CORTE 37 m/min

POTENCIA 1.5 hp

FUENTE DE AIRE 87-116 psi

PESO 240 kg

TAMAÑO DE CUCHILLA 620x20x1 mm

ESPESOR DE PELADO 0.1-2 mm

DIMENSIONES 700x930x965 mm



Ver Video



DESMEMBRANADORA
HM-620