

DESMEMBRADORA

Diseñada para retirar de forma rápida y eficiente la membrana de diferentes cortes de carne con y sin hueso, mejorando el rendimiento del proceso y la presentación del producto final.

Equipada con un eje dentado de acero de alta resistencia y cojinetes especiales, proporciona un arrastre uniforme y un desempeño constante durante largas jornadas de trabajo. Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, ofrece una estructura robusta, higiénica y de fácil limpieza para aplicaciones industriales.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Eje dentado de acero de alta resistencia para un arrastre uniforme
- ✓ Pedal de accionamiento para una operación segura y ergonómica
- ✓ Ancho de trabajo de 520 mm
- ✓ Diseño robusto para operación continua y de fácil mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Retira la membrana de forma rápida y uniforme
- ✓ Incrementa el rendimiento y aprovechamiento de la carne
- ✓ Reduce el tiempo y esfuerzo del proceso manual
- ✓ Conserva la integridad del corte durante el procesamiento
- ✓ Adaptabilidad a distintos tipos de producto congelado



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

MOTOR 1 hp

ANCHO DE TRABAJO 520 mm

PESO 220 kg

CONEXIÓN ELÉCTRICA 220 v
3 fases
4 polos

DIMENSIONES 650x970x1050 mm



DESMEMBRADORA

DIBUJO TÉCNICO

