

TENDERIZADORA DE CARNE HM-1504T



Tenderizadora automática diseñada para el corte de tendones y el ablandamiento de productos cárnicos. Su sistema de dagas de alta densidad realiza cortes precisos en las fibras musculares, mejorando la suavidad de la carne sin alterar su apariencia externa. Ideal para procesar carne de res, cerdo, pollo y otros productos cárnicos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✔ Sistema automático de corte de tendones y ablandamiento de carne
- ✔ Dagas de alta precisión para un procesamiento uniforme
- ✔ Tecnología de corte multidireccional para una mejor ruptura de fibras musculares
- ✔ Dispositivo integrado de prensado y corte de tendones
- ✔ Operación sencilla y de fácil ajuste

BENEFICIOS

- ✔ Diseño higiénico de fácil limpieza y mantenimiento
- ✔ Incrementa la uniformidad en el procesamiento de la carne
- ✔ Favorece la absorción de marinados y condimentos
- ✔ Reduce la contracción de la carne durante la cocción
- ✔ Operación segura, confiable y consistente



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	AC TIPO 304
NÚMERO DE DAGAS	1504 piezas
POTENCIA DEL MOTOR	4 hp
DIMENSIONES GENERALES	1980x850x1550 mm
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	3500 – 4500 kg/h
LONGITUD DE LA BANDA TRANSPORTADORA	1400 mm
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	400 kg
RECORRIDO VERTICAL DE LAS DAGAS	150 mm
DISTANCIA DE AVANCE DE LA BANDA	15 – 60 mm
VOLTAJE	220 V



TENDERIZADORA
DE CARNE
HM-1504T