

## Feteadora Porcionadora de Carne

---

**FET21B**



- 210 Rebanadas por minuto
- Cuchillo rotativo
- Diferentes espesores de corte
- Corta carne cocida, cruda ó congelada

## Diseño óptimo

La máquina está diseñada para cortar carne cocida, carne cruda o carne congelada en un solo turno. Puede cortar carne, tocino, pescado, queso y embutidos según el grosor establecido. Según el propósito, se logra mediante cuchillos rotativos, de hoja ligera y dentados, simples o dobles, para lo cual la maquinaria y el equipo emplean diversas etapas.

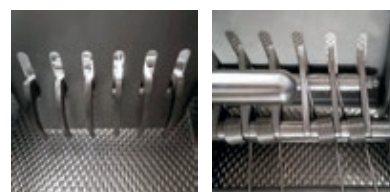
La calidad del corte depende de la temperatura y los parámetros de corte del objeto que se está cortando. Se debe tener en cuenta que se debe mantener estrictamente una temperatura mínima de 4 grados bajo cero para el corte de la carne.

Los alimentos procesados se cortan en diferentes espesores según la velocidad de avance de la pinza y el espesor de la rebanada establecida.

Para proteger la seguridad de los operarios, la máquina está equipada con elementos de seguridad que además garantizan un funcionamiento fluido.

# Datos técnicos

FET21B



Capacidad	<b>210 Rebanadas por min</b>
Grosor de Corte	<b>1 - 30 mm</b>
Revoluciones	<b>210 rev/min</b>
Potencia	<b>380 V - 50 Hz</b>
Peso	<b>420 Kg</b>
Longitud	<b>1880 mm</b>
Ancho	<b>900 mm</b>
Altura	<b>1270 mm</b>
Longitud del cuerpo	<b>680 mm</b>
Longitud del transportador	<b>820 mm</b>
Ancho de la cinta	<b>310 mm</b>

*\*La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*