

BOWL CUTTER ZB-80

El cortador de cuencos para carne, desarrollado por nuestra empresa, logra un excelente resultado de corte debido a la combinación ideal de la velocidad del cortador, la velocidad del plato y la distancia entre los cortadores y la olla giratoria. Combinado con materiales de alta calidad y una excelente fabricación, el cortador de cuencos garantiza los mejores resultados en el corte de productos de alta calidad. El cortador de tazones con ventajas de fácil operación, seguridad y confiabilidad cumple con los requisitos de diferentes usuarios.

Características generales

- Acero inoxidable HACCP estándar 304/316
- Diseño de protección automática para garantizar un funcionamiento seguro
- La distancia es inferior a 2 mm entre la cuchilla de corte y la olla de corte.
- Excelente resultado de corte gracias a la mejor combinación de cuchilla y velocidad de la olla
- Cubierta protectora contra el ruido Cubierta que previene el ruido
- Control de temperatura y poco cambio de temperatura de la carne, beneficio para preservar la frescura
- Dispositivo de salida automática y dispositivo de elevación automático
- Sellos dobles estructura para proteger el eje del cortador de la oxidación y se evitará el riesgo de contaminación en la carne del embutido.
- Las piezas clave producidas por el centro de procesamiento de máquinas avanzadas garantizan la precisión del proceso.
- Diseño impermeable y ergonómico para alcanzar la seguridad IP65.
- Limpieza higiénica en poco tiempo gracias a las superficies lisas.
- Opción de vacío y sin vacío para el cliente
- También es adecuado para el procesamiento de pescado, frutas, verduras y nueces.

Datos técnicos

Modelo: ZB-80

Productividad (kg): 70 - 75

Volumen (L): 80

Energía: 11

Cantidad de cuchillos: 6

Tazón de velocidad (r/min): 7/11

Descargador (rpm): 88

Cuchillo (r/min): 750 / 1500 / 3000

Peso: 1300

Dimensión: 1900X1500X1500

