

REBANADORA VORTEX WFC-V360

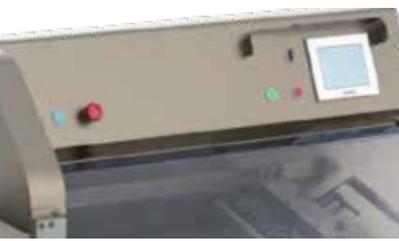
| WATANABE

La rebanadora Vortex rebanar carne congelada* a altas velocidades para aumentar la capacidad de producción siempre con precisión y corte de rebanada exacta.



- 380 rebanadas por minuto.
- *Corta carne congelada de -2° hasta -8° C. sin hueso.
- Dimensiones de rebanada de 360 mm x 630mm x 220 mm.
- 7 caballos de fuerza.

 **WATANABE**
WATANABE FOODMACH CO., LTD.



CARACTERÍSTICAS



SEGURIDAD

Cuenta con sensores (cubierta, tapas del área de trabajo y salida del producto) que frenan la operación al momento de apertura, protegiendo a los usuarios y evitando accidentes.



CALIDAD DE CORTE

Su sistema de corte tipo tijera nos ayuda a obtener la mejor textura y presentación en cortes con espesores desde una hoja de papel 0.5 hasta 30 mm de espesor.



PRODUCCIÓN

Con su sistema de corte puede rebanar hasta 7 toneladas de carne congelada por día. Adicional el sujetador se puede modificar 20, 30 o 40 mm con la finalidad de reducir merma, cuenta con dos opciones: manual y neumático.

DATOS TÉCNICOS

CONCEPTO	ESPECIFICACIONES
Dimensiones	2035x1075x1365 mm
Motores	5.1 h.p. cuchilla 1.86 h.p. movimiento
Consumo eléctrico	5.2kW/26A
Alimentación eléctrica	220V/60Hz/3ph/30A
Temperatura	-8°C a -2°C
Espesor de rebanada	0.5 a 30 mm

DIMENSIONES

