

ABLANDADOR DE CARNE **MT-43**



MARCA:
CITALSA

PROCEDENCIA:
México.

CONSTRUCCIÓN:
En acero inoxidable.

MOTOR:
3/4 HP / 55 kw.

CAPACIDAD:
Ancho de corte 0 a 12 milímetros.

FUNCIÓN:
Suaviza la carne sin hueso de cualquier tipo sin desplazarla, haciendo que está sea cocinada en un tiempo menor, mejorando la mordida y dándole un valor agregado a las carnes con alto tejido conectivo. Disminuye los tiempos de fritura.

PESO:
33 kg

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:
110 v/60 Hz.

DIMENSIONES:

61 x 24 x 50 cm. (alto, ancho, largo).

MÁXIMO ANCHO EN LA ENTRADA DE PRODUCTO:

21 cm.

MÁXIMO ESPESOR DEL PRODUCTO:

2 cm.

OBSERVACIONES:

- Puede utilizarse para procesos en el pollo (desmenuzar).
- La unidad suavizadora se desarma fácilmente para su limpieza y su diseño evita que se acumulen residuos en el área de trabajo.
- Automáticamente apaga el motor al abrir la tapa, evitando accidentes.
- En caso de sobre carga el protector térmico se activa y detiene el funcionamiento del aparato, prolongando su vida útil.
- Puede suavizar cortes de hasta 20 cm. de espesor y 21 cm. de ancho.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”



mantenimientopreventivo@citalsa.com