

DESMENUZADOR DE CARNES G PANIZ DC04



MARCA:
G PANIZ

PROCEDENCIA:
BRASIL

FUNCIÓN:
Equipo especial para desmenuzar carne o pollo, capaz de procesar 4 kilos por proceso.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:
Tapa en aluminio pulido con sistema de seguridad que activa el sistema automático de operación al cerrarse por medio de un sensor de presión.

Reducción de velocidad a través de correas con poleas.

Rodamientos blindados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:
Construcción: Estructura en acero SAE 1020 revestido con pintura epóxica, cubeta en acero inoxidable 304, palas en acero inoxidable 304.

Capacidad: 4 kg por proceso.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL:

La calidad del desmenuzado dependerá directamente de:

El tiempo al que es sometido al proceso de operación del equipo.

A las características del pollo o carne a procesar, y a los procesos a los que son sometidos, es decir al tiempo de cocción o procesos previos como inyección, adobo o pre-cocción.



○ Desmenuzado de pollo.



○ Desmenuzado de Carne.

Potencia: motor de ½ cv 110V.

Velocidad: 570 RPM

Dimensiones: 300 x 370 x 530 mm (A x L x H).

Peso neto: 23 kg.

Peso bruto: 45 kg.

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
12630125	Conjunto de cuchilla desmenuzador DC04 REF 07515	1

	Referencia
Kit	12630126

“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