



## FLAKER CON VOLCADOR TALSA FL10-4

### MARCA:

TALSA

### PROCEDENCIA:

COLOMBIA

### REFERENCIA:

SKU: 19020027

### FUNCIÓN:

Equipo diseñado para el troceado de bloques de carne u otros productos congelados con una temperatura de -20°C.

### CARACTERÍSTICAS:

- Estructura 100% Inox. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes).
- El Flaker FL10-4 permite procesar bloques entre 120-180 mm de espesor.
- El sistema de control cuenta con pulsadores de paro y encendido, en ambos lados de operación del equipo y un paro de emergencia.
- La descarga del producto está diseñada para que sea realizada directamente a un carro cutter.
- Principio de descarga apropiado para un flujo continuo de producción.
- Control eléctrico por ambos frentes.



\*Imagen de referencia.

### PRODUCCIÓN:

2 toneladas/hora (dependiendo del alimento y el grado de congelación).

### DIMENSIONES:

**Alto:** 680 mm

**Hondo:** 1520 mm

**Largo:** 1350 mm

### ASPECTOS TÉCNICOS:

**Peso:** 552 Kg

**Conexión eléctrica:** 220V/60Hz trifásica + tierra

**Consumo en operación:** 15 amp

**Caballos de fuerza:** 7.5 hp sin volcador hidráulico.  
8.5 hp con volcador hidráulico.