

CORTADORA FOODLOGISTIK DICR CLASSIC 90



DICR® classic 90

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:

- **Largo:** 1300 mm.
- **Ancho:** 660 mm.
- **Alto:** 1135 mm.
- **Peso:** 25 kg.

Otras especificaciones técnicas

- **Rendimiento (kg/h):** max. 950
- **Consumo de energía (kW):** 4,8 - 5,1
- **Tamaño de la cámara (mm):** 90 x 90 x 310
- **Sección de corte (mm):** 90 x 90
- **Longitud de corte (mm):** 0 - 45
- Señal visual para seguridad de la máquina y disponibilidad para la carga
- Sistema de doble cámara
- Operación con una sola mano con apertura longitudinal de la cámara para un sellado óptimo de la cámara

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Especialista en el corte preciso de carne (fresca o a temperatura de hasta -3°C), tocino, jamón, verduras y queso en cubos, tiras y rebanadas.
- Utiliza una pre-compactación tetra-dimensional (de 4 lados) única que mantiene el producto firme durante el proceso, garantizando cortes perfectos con bordes definidos, similares a los hechos a mano.
- Diseño con superficies lisas y drenajes para líquidos.
- Cambio rápido de las rejas de corte sin necesidad de herramientas.
- Área de trabajo completamente separada de la mecánica.
- Marco robusto de acero inoxidable con ruedas para fácil desplazamiento.



DICR® classic 90

CONTÁCTENOS HOY:

✉ VENTAS@DIEQUINSA.COM

☎ +506 4001-2760

🌐 WWW.DIEQUINSA.COM

DIEQUINSA
EQUIPOS Y SUMINISTROS INDUSTRIALES