



Ficha Técnica: peladora de salchichas

CATO mod. PTF REF: 2078

MAQUINA PELADORA DE SALCHICHAS COCIDAS

DESCRIPCIÓN	La peladora de salchichas es adecuada para productos ahumados, cocidos, ahumados, en tripa de colágeno o de celulosa.
CARACTERISTICAS GENERALES	Maquinaria diseñada y fabricada siguiendo todas las normas marcadas por la CE sobre higiene y seguridad.
CORRIENTE ELECTRICA	380V 3F + T, frecuencia 50HZ, potencia: 3.55Kw,
MEDIDAS DE TOLVA	895 mm largo x 595 mm ancho x 120mm alto
MEDIDAS EXTERIORES	1200 mm alto x 1540 mm largo x 680 mm ancho PESO: 235KG

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante carecen de valor contractual.

PELADORA DE SALCHICHAS

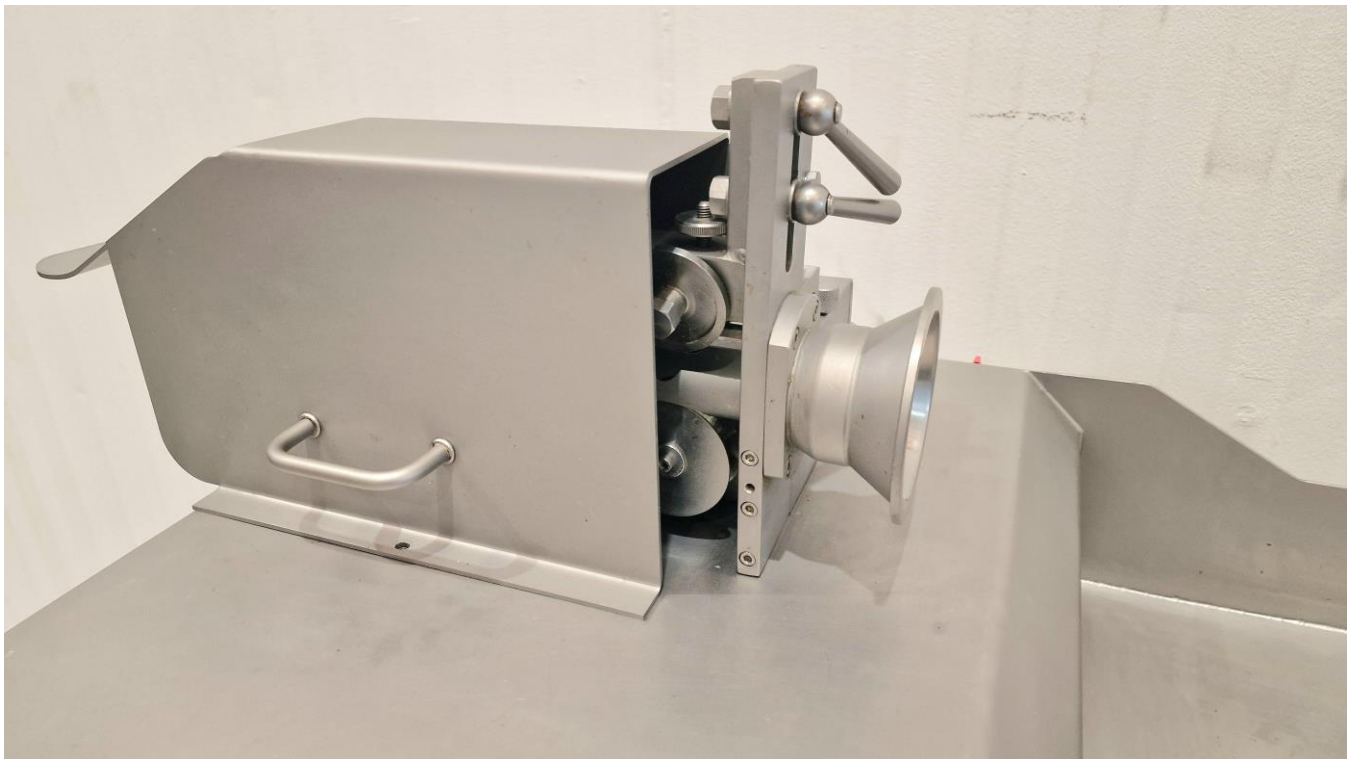


PELADORA DE SALCHICHAS

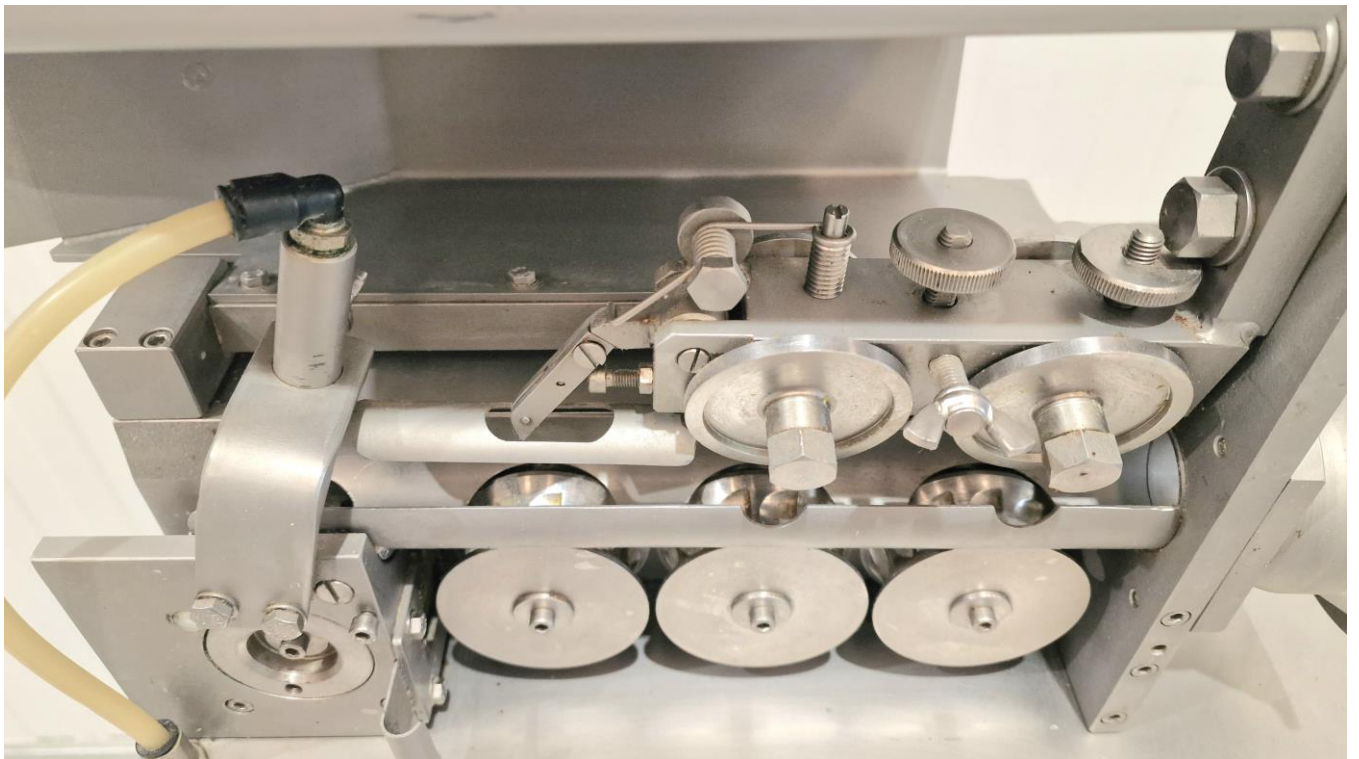
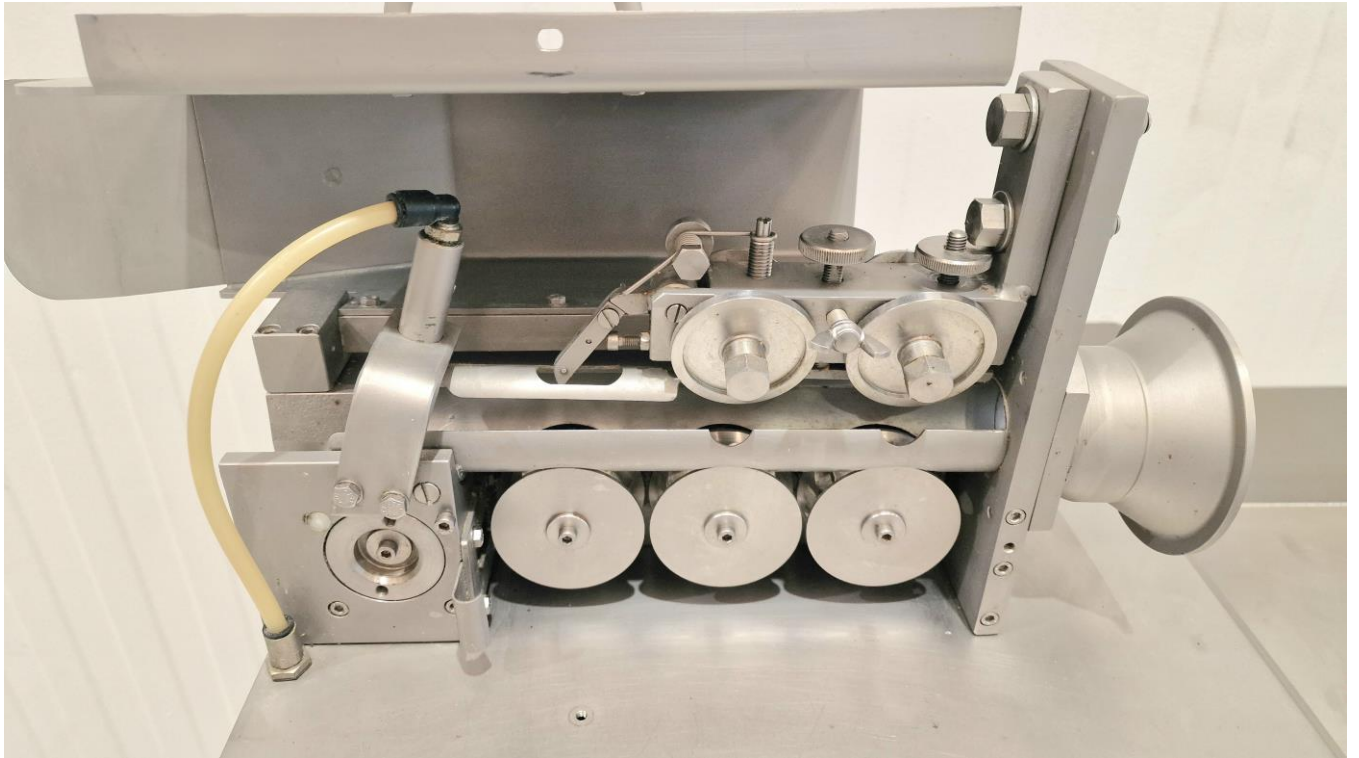


*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

PELADORA DE SALCHICHAS



PELADORA DE SALCHICHAS



PELADORA DE SALCHICHAS



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.