

CUBETeadora MATRIX

Las cubeteadoras de carnes cortan todo tipo de carnes bovinas, porcinas, aves, fiambres y quesos. Su diseño optimizado tiene superficies lisas, fáciles de limpiar, higienizar, montar y desmontar sin uso de herramientas. Son ideales para cortar cubos y tiras de tamaños regulables.

El compartimiento de producto soldado integralmente evita la salida de los líquidos durante el proceso de corte. El avance de los productos se realiza mediante un pistón hidráulico con movimiento paso a paso o continuo que puede ser seleccionado fácilmente de acuerdo al tipo de producto a ser procesado.

Modelo	Matrix
Dimensiones (mm)	800 x 1140 x h980
Potencia (HP)	5
Peso (Kg)	345
Producción (Kg/Hr)	500



Andrés Baranda 2359



info@incalfer.com



(+54 11) 4253 3848



incalfer.com.ar