

FICHA TECNICA

CUTTER PARA CARNES

INDUSTRIAL 20 LIBRAS



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada en Acero Inoxidable y Aluminio con Mueble.
- Artesa de 70 Cm de Diámetro.
- Ideal para la elaboración de Mezclas Homogeneas, para Salchichas, Jamones, Pates, Genovas, Cabanos y Salchichones.
- Capacidad de 300Kgh, diseño robusto, 6 Juegos de Cuchillas, Color Plateado.

MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
 - Ajuste mecánico en caso de ser requerido.
- Cambio de Piezas por desgaste.
- (Mecanismo, Cuchillas, Motor)
 - Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.



DATOS TECNICOS:

Peso:	160Kg Aprox
Ancho:	59 Cm
Alto:	63 Cm
Profundidad:	52 Cm
Voltaje y Fases:	110VAC, 1 Fase
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	1500 W - 1 1/2 HP
Tipo de Control:	Semi Automatico
Datos Adicionales:	Uso Pesado

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No mojar o forzar mecanismos. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra del Cutter.

04-07-2025. DS

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 250631 Web: <https://casadelalicuadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelalicuadoraindustrial.com.co