

DESCORTEZADORA DE JAMONES CANALES Y PIEZAS

para productos curados
y/o frescos

- Fácil uso
- Ligera
- Potente
- Resistente
- Eficaz
- Gran productividad
- Mínima merma



MÍNIMA MERMA
MINIMAL VASTAGE
MINIME PERTE

HAM-SKIN REMOVER CHANNELS AND PARTS

for cured
and/or fresh products

- Easy to use
- Light
- Powerful
- Tough
- Efficient
- High productivity
- Minimal wastage

DÉCOUENNEUSE DES JAMBONS CANAUX ET PIÈCES

pour les produits
secs et/ou frais.

- Facile d'utilisation
- Léger
- Puissant
- Résistant
- Efficace
- Grande productivité
- Retrait minimum



Mod. **Q-74**

Mod. **Q-72**

La mejor relación
CALIDAD/PRECIO

Best value
FOR MONEY

La meilleure relation
QUALITÉ/PRIX

Características técnicas Technical specifications Caractéristiques techniques

Modelo Modello Modèle	Q-74	Q-72
Entrada aire Air inlet Prise d'air	1/4"	1/4"
Presión trabajo Working pressure Pression de travail	6,0 bar	6,0 bar
Consumo de aire Air consumption Consommation d'air	540 l/min.	500 l/min.
Peso Weight Poids	1,65 Kg.	1,65 Kg.
Largo Long Longueur	260 mm.	260 mm.
Nivel presión acústica Noise level Niveau de pression acoustique	78 dBA	77 dBA
Tipo jamones recomendado Type hams recommended Type de jambon recommandé	Fresco Fresh Frais	Curado Cured Sec
Otras utilizaciones (pelado) Other uses (peel) Autres utilisations (peler)	Pescados, Calabazas, Quesos Fish, Pumpkins, Cheese Poisson, Citrouilles, Fromage	

RESERVADO EL DERECHO DE
MODIFICACIONES TÉCNICAS

THE MANUFACTURED RESERVES
THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL
MODIFICATIONS

RÉSERVÉ LE DROIT DE
MODIFICATIONS TECHNIQUES



Posibilidad regulación de corte Option of adjustment of cut Possibilité de régulation de coupe

Sectores Sectors Secteurs



Pere Llosas 4 · **E-17800 OLOT** · (Girona) · SPAIN
Tel. +34 972 260 531 · Fax. +34 972 266 154
cruells@cruells.net · www.cruells.net

