



Obradores
y fábricas

Ideal para mejorar la presentación y contraer la sangre en piezas de carne.

Adecuada para grandes producciones.

Indicada para sincronizar con líneas de envasado automático.

El **RET-A-4-11** es ideal para:



Quesos



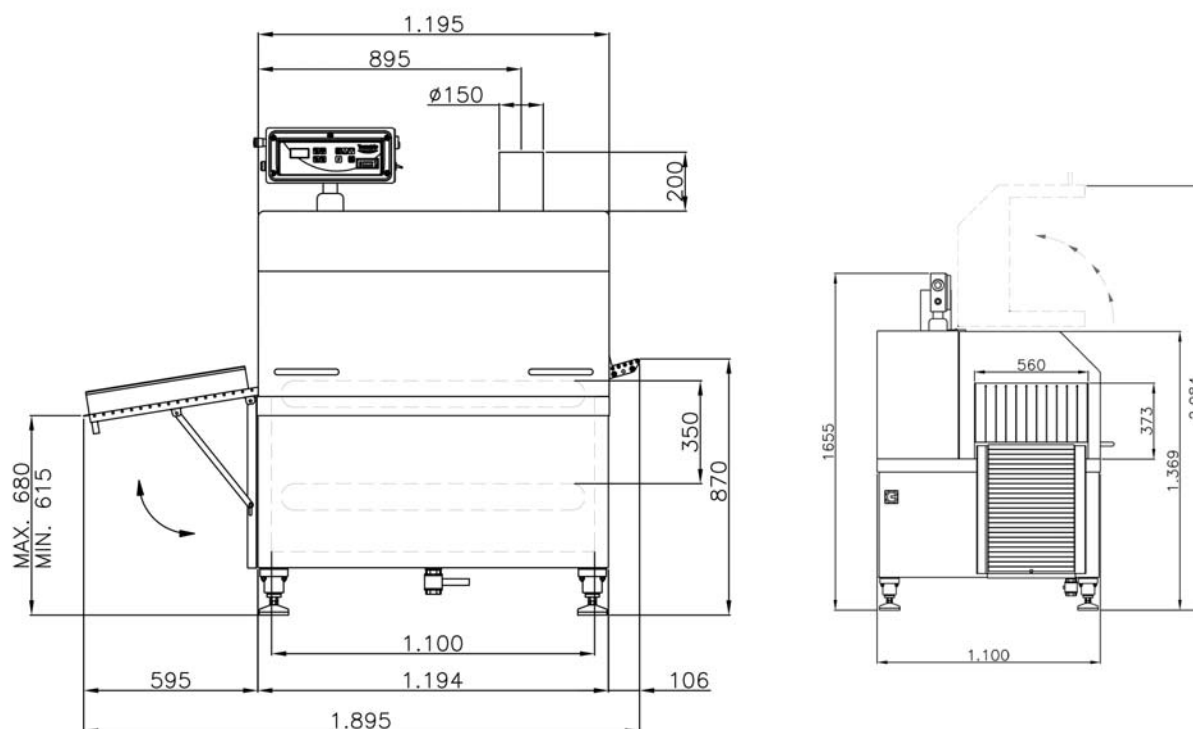
Embutidos



Carnes

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.



Sincronizable con los modelos de envasadoras

EVA-9-11, EVDA-20, EVC-26 y EVC-27

Características

Fácil limpieza
Fabricación según norma CE
Entrada y salida del producto: automático
Calefacción agua: eléctrico-vapor

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm: 1895X1100X1655
Dimensiones cámara/mm: 1270X945X1390
Potencia/Kw: 32
Aire comprimido/bar: 6
Conexión eléctrica: 220/380V 50/60Hz 3ph
Peso/kg: 315
Capacidad agua/Ltr: 300
Temperatura del agua: 100°C

Equipamiento

Programador digital: Sistema CD
Campana

Información sobre programador digital

30 programas a seleccionar
Selector de entrada de producto
Selector tiempo de entrada inmersión
Selector tiempo escurrido de agua
selector tiempo de descarga
Parar el ciclo
Selector de ciclo

**ver descripciones en la web*

Accesorios y consumibles

Bolsas retráctiles