



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** es ideal para:



Quesos



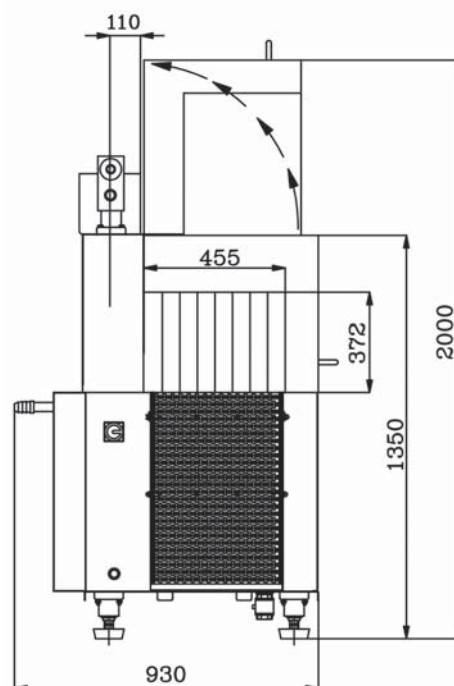
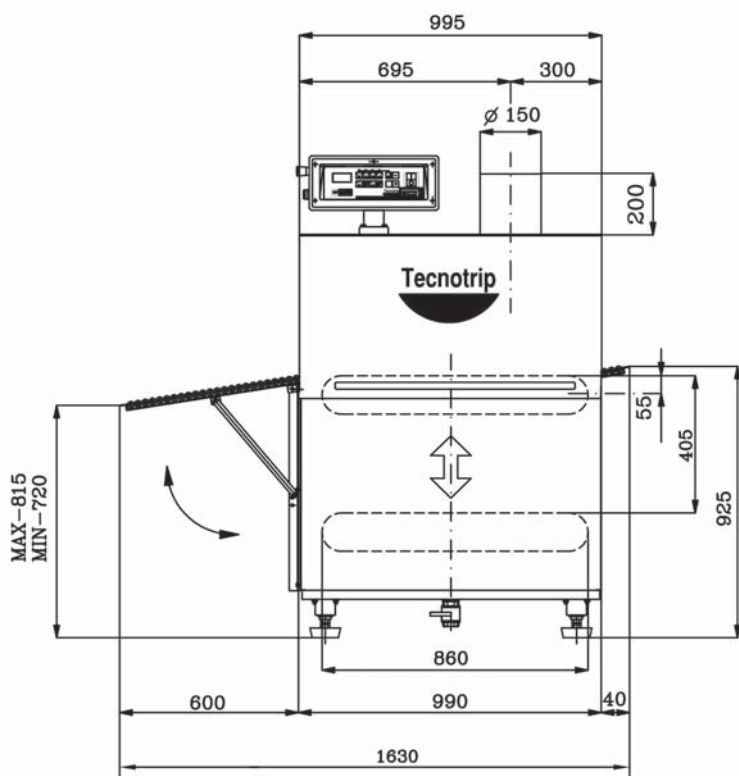
Embutidos



Carnes

Diseñamos, fabricamos y distribuimos.

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



Sincronizable con los modelos de envasadoras

EVA-9-11, EVD-A-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: 1730x930x1590
Dimensiones cámara/mm: 870x440x285
Potencia/Kw: 30
Aire comprimido/bar: 6
Conexión eléctrica: 220/380V 50/60Hz 3ph
Peso/kg: 273
Capacidad agua/Ltr: 200
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