



FOOD TECHNOLOGY

PELADORA DE SALCHICHAS MSP 3008



DESCRIPCIÓN GENERAL:

Destinada a pequeños y medianos productores para el pelado de salchichas. De tracción automática, la **MSP 3008** está diseñada para realizar un corte longitudinal por el largo de la cobertura del producto a pelar, la cobertura es extraída de forma sencilla y limpia por el operario a medida que el producto va avanzando de forma continua por el carril de tracción.

PRODUCTOS QUE PUEDE PROCESAR:

- Salchichas de cualquier longitud y con diámetros (\varnothing) de entre 15-35mm.

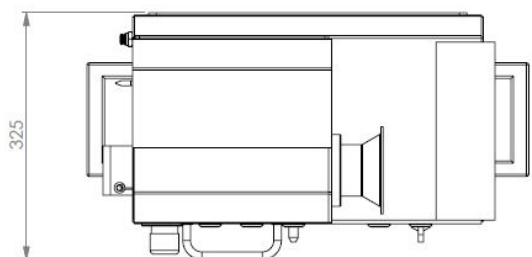
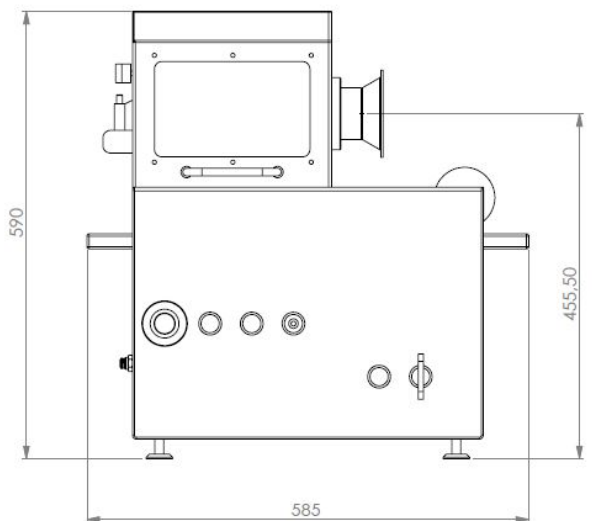


VENTAJAS:

- Diseñada bajo estrictos criterios higiénicos.
- De fácil transporte dado su mínimo peso.
- Gracias a sus reducidas dimensiones se adapta a cualquier zona de trabajo.
- Sin marcas del corte en el producto procesado gracias a la regulación del apoyo del conjunto de corte.

OPCIONAL:

- Mesa de trabajo ergonómica.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Dimensiones Exteriores: 585x325x590mm
- Peso: 50 Kg
- Potencia: 0.25 kW
- Tensión y frecuencia: 230/400V 50-60 Hz
- Material: Acero Inoxidable AISI 304 y AISI 316L

