

FILETEADORA-250

Construida en acero inoxidable.
Alimentación monofásica 220V y 50Hz.
Potencia: 0,16 HP.
Llave de encendido protegida contra agua y polvo (IP 65).
Peso: 14 Kg.
Modo de accionamiento: manual.
Productividad: 250 kg por hora.
Sistema intercambiable de cuchillas.
Espesores de filetes constantes.
Cuchillas de acero inoxidable de origen alemán.
Cabezal superior desmontable para su fácil limpieza.
Mínima contaminación acústica.
Patatas de goma antideslizantes.
Dimensiones: 350*400*250mm



La Fileteadora-250 es una máquina diseñada para filetear uniformemente hasta 250 kg de carne por hora. Su principal beneficio es la máxima velocidad de producción que permite y la constancia en el corte.

Es muy sencilla de usar y cuenta con cuchillas alemanas intercambiables en tres medidas diferentes para adaptar el grosor del corte a la necesidad del productor.

La llave de encendido es sumamente segura, su tamaño y peso permite que sea fácil de transportar y el material de acero inoxidable garantiza calidad.