

Ablandador de carnes ABN-HD

Ablandador de carnes ABN-HD

Modelo: ABN-HD



Ablandador de carne ABN-HD
marca Skymesen

El ablandador de carne Skymesen posee unos rodillos robustos con cuchillas que proporcionan mayor facilidad al ablandar la carne. Posee un switch de seguridad en la tapa que no permite la utilización del mismo sin haber colocado la tapa en su posición y posee una perilla para la reversa manual del sistema. Su uso principal está dado para cortar carnes rojas en tiritas y preparar bistec para su futura cocción.

- **Motor de 1/2HP** - en el ablandador de carne ABN-HD.

- **Rodillos de alta resistencia en acero inoxidable.**



- **Sistema de seguridad en la tapa** – que permite que el operario no se lesione. Este sistema no enciende el equipo hasta que la tapa ha sido sellada para su uso.



- **Tapa con agujero** – el cual permite introducir la carne sin entrar en contacto directo con los rodillos, los cuales pueden ser peligrosos al operador.

- **Producción de 400 kg/h** – el cual permite en pocos minutos completar tareas de desgarrar carnes con una alta producción.

Ablandador de carne ABN-HD

Conexión eléctrica:

105-125V/60hz

Capacidad del ablandador:

Capacidad nominal: desgarrar carnes con 20cm de ancho y 2cm de espesor.

Capacidad de carga recomendada:

Capacidad recomendada: -

Especificaciones

Potencia:

1/2 HP ABN-HD

Dimensiones:

	ABN-HD
Alto:	42cm
Ancho:	20cm
Profundidad:	40cm
Peso:	28kg