



Salas
de despiece



Obradores
y fábricas

Ideal para carnes con hueso: chuletas, costillas, entrecotes... y sin hueso: escalopas, panceta, lomo, pescados, charcutería, algunos quesos... Frescos y congelados hasta -7°C.

Adecuada para medianas y grandes producciones.

Indicada para obradores y centros de corte.

La **TC-700 y TC-1100** son ideales para:



Quesos



Embutidos



Carnes



Pescados
y mariscos



TC-700

Ideal para espacios reducidos como cocinas y pequeños obradores

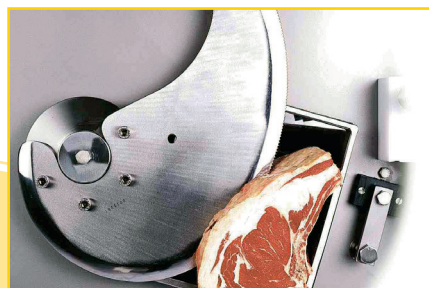


TC-1100

Ideal para medianas y altas producciones



Cámara inclinada.



Cuchilla.



Cinta transportadora.



Cuchilla doble.



Cuchilla simple lisa.



Cuchilla simple sierra

Para carnes con y sin hueso. Para productos frescos y congelados hasta -7°C.

Características

Fácil limpieza (preparada para alta presión)
Fabricación según norma CE
Disponibles en versión: eléctrico y hidráulico TCE-700 / TCE-1100
Dos sistemas de avance: corte a corte y en continuo
Dos velocidades: 90 y 180 cortes por minuto
Ancho de corte ajustable de 2 a 90mm
Retroceso automático del cilindro de empuje al final del ciclo
Garra para la sujeción de la pieza a cortar y tensor lateral, para ajustar la pieza independientemente de su forma y volumen
Cámara inclinada para limitar la fricción del producto a cortar

Datos técnicos

Dimensiones exteriores/mm:
Potencia/Kw:
Dimensiones sección de corte/mm:
Conexión eléctrica:
Peso:

TC-700
1810x1365x808
3kw
200x230x720
400V 50/60Hz 3Ph
300

TC-1100
2374x1360x808
3kw
200x230x1070
400V 50/60Hz 3Ph
330

Equipamiento

Cinta transportadora (para salida automática de los cortes)
Cuchillas simple mixta, lisa, de sierra y cuchilla doble

Información sobre programador analógico

Sistema de alimentación: paso a paso y en continuo
Velocidades
Ancho de corte

Tecnotrip, S.A.

C/ L'Alguer, 22 · Pol. Ind. Nord
08226 Terrassa (Barcelona) España
Tel.: +34 93 735 69 69
WhatsApp: 695 781 799
tecnotrip@tecnotrip.com