

VA 150 N / G



La gran cortadora automática para las mayores exigencias

La VA 150 N está diseñada para las mayores exigencias de capacidad en el procesado de carne fresca. Comparada con la VA 150 G, la VA 150 G está diseñada para procesar productos congelados en piezas o bloques. La VA 150 G es particularmente popular por su rendimiento a bajas temperaturas, pero también puede procesar productos frescos sin comprometer su calidad. La carga puede realizarse mediante un elevador o una cinta transportadora.

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA:

- » Cámara totalmente hermética con drenajes abiertos
- » Apertura de la pared lateral, ajustable al tamaño del producto para la carga
- » Sistema THC
- » Control por programador
- » Ventana en la cámara de corte
- » Soporte para inclinar la tolva*
- » Parrillas de 2 piezas
- » Bordes de las parrillas templadas y estabilizadores de producto
- » Fijación sencilla y segura de las parrillas

*Accesorios

Datos Técnicos	VA 150 N	VA 150 G
Producción (En función del producto)	Máx. 4.500 kg/h	Máx. 3.200 kg/h
Cámara de carga A x H x L	150 x 150 x 610 mm	150 x 150 x 610 mm
Avance de corte	1-40 mm	1-40 mm
Potencia	14,5 kW	14,5 kW
Peso	1.650 kg	1.700 kg
Dimensiones L x A x H	2.500 x 1.800 x 2.400 mm	2.500 x 1.800 x 2.400 mm
Parrilla de corte	6 x 6 mm - 75 x 75 mm	6 x 6 mm - 75 x 75 mm

