



Máquina Laminadora Watanabe, modelo Vortex WFC-V360, Procedencia Japonesa



Maquina laminadora de carne con o sin hueso control de largo por servomotor lo que da la posibilidad de un área de carga superior a las alternativas del mercado, transmisión por correa la que amortigua el golpe contra el producto. Cavidad acumuladora de producto sobrante, temperatura mínima de trabajo llega a los -7°C .

CARACTERISTICAS GENERALES:

- **Mejora en calidad de laminado**

Sobresaliente y eficiente en la operación, mejor precisión y mejor presentación de producto final con mínima merma.



- **Ingeniería Sanitaria**

Construcción de la cubierta de la cuchilla plana para disminuir contaminación de la carne.

- **Panel de Control de Uso Simple**

Panel táctil de cristal líquido de uso simple.



- **Bloque anti dispersión**

El bloque de tope anti dispersión ayuda a que los productos loncheados se mantengan agrupados en línea.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Dimensiones (L x A x H)	2.035 x 1.075 x 1.365 mm.
Max. espacio para rebanado (L x A x H)	630 x 360 x 200 mm.
Peso	570 kg
Espesor de las laminas	0 – 30 mm (0.1 mm control)
Velocidad	100 a 380 láminas/min.
Potencia	5,2 kW; 26A
Fuente de Alimentación	3F; 380V; 50 Hz

DIMENSIONES:

