



EQUIPAMIENTO ELITE

ESPECIFICACIONES DEL SISTEMA DE CORTE

- DESCRIPCIÓN: SIERRA CARNICERA INDUSTRIAL PARA CORTE DE CARNE Y HUESO
- CATEGORÍA: MAQUINARIA DE PROCESAMIENTO / EQUIPAMIENTO PARA CARNICERÍA
- LONGITUD DE LA CINTA DE CORTE: 295 CM (116 PULGADAS)
- CONFIGURACIÓN DE LA CINTA: 4 DIENTES POR PULGADA (DISEÑADA PARA OPTIMIZAR LA VELOCIDAD OPERATIVA Y REDUCIR LA MERMA).
- MESA DE TRABAJO: SUPERFICIE FIJA FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE GRADO 201.
- DIMENSIONES DE LA MESA: 81 X 70 CM
- CARRO DE DESPLAZAMIENTO: CARRO MÓVIL INTEGRADO FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE PARA FACILITAR EL EMPUJE DE PIEZAS GRANDES DE FORMA SEGURA.

DIMENSIONES Y PESO

- LARGO: 91 CM
- ANCHO: 92 CM
- ALTURA TOTAL: 197.5 CM (1.97 METROS)
- PESO NETO DEL EQUIPO: 166.2 KG

ESPECIFICACIONES DEL SISTEMA ELECTRICO

- POTENCIA DEL MOTOR: 2 HP (CABALLOS DE FUERZA)
- CONSUMO DE ENERGÍA: 1500 W
- VOLTAJE DE OPERACIÓN: 110 – 127 VCA
- FRECUENCIA: 60 HZ
- TIPO DE CONEXIÓN: MONOFÁSICA DE ALTA CAPACIDAD PARA ENTORNOS INTENSIVOS.

📺 [EQUIPAMIENTO ELITE](#)

📍 [Equipamiento Elite](#)

🌐 <https://equipamientoelite.mx>

☎ 55 5929 4337

SICA-295R



MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN Y HIGIENE

- SISTEMA DE PARO AUTOMÁTICO: CUENTA CON UN MECANISMO DE DETENCIÓN AUTOMÁTICA DEL MOTOR QUE SE ACTIVA DE INMEDIATO AL ABRIR LA CARCASA EN LA ZONA DE LAS POLEAS.
- BOTÓN DE EMERGENCIA: INTERRUPTOR DE GOLPE DE PARO DE EMERGENCIA DE FÁCIL ACCESO PARA EL OPERADOR.
- ESTRUCTURA DEL CUERPO: CHASIS PRINCIPAL FABRICADO EN ACERO AL CARBONO DE GRUESO CALIBRE CON PROTECCIÓN ANTICORROSIVA PARA ALTA DURABILIDAD.
- MANTENIMIENTO HIGIÉNICO: INCLUYE LIMPIADORES MECÁNICOS AUTOMÁTICOS INTEGRADOS PARA REMOVER CONSTANTEMENTE LA GRASA Y RESIDUOS DE LA CINTA Y LAS POLEAS DURANTE EL USO.
- MOVILIDAD Y ESTABILIDAD: BASE EQUIPADA CON LLANTAS DE ALTA RESISTENCIA QUE INCLUYEN FRENO PARA UNA FÁCIL REUBICACIÓN, COMPLEMENTADAS CON PATAS DE GOMA AMORTIGUADORAS QUE ABSORBEN VIBRACIONES DURANTE EL CORTE.
- DISEÑADA ESPECÍFICAMENTE PARA CARNICERÍAS DE ALTO VOLUMEN, RASTROS, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, OBRADORES Y COMEDORES INDUSTRIALES.
- CAPACITADA PARA REALIZAR CORTES RÁPIDOS, DEFINIDOS Y UNIFORMES EN CARNE FRESCA, CARNE SEMI CONGELADA Y PIEZAS CON HUESO DE GRAN DUREZA.

AV CHAPULTEPEC 136-LOCAL "A, ROMA NTE., CUAUHTÉMOC, 06700, CDMX
AZUCENA 463, FLORIDA, 55240 ESTADO DE MEXICO, MÉX.