



TORREPRENSA JAMÓN

Equipo con sistema de prensado mecánico, utilizado para la cocción y ahumado de preparaciones de la industria cárnica y sus derivados, optimiza el espacio en el horno de cocción, así como una mayor facilidad de moldeo y desmolde. Los formatos y tamaños, se ajustan a las necesidades del cliente, de fácil limpieza gracias a su acabado satinado en la lamina.

N° de Artículo: 014

Categoría: Líneas Carnicas

Origen: Nacional

Usos: Prensar

Más Detalles

Diseñada con cajones en lamina satinada de 1.5 mm, niveles en tubería estructurar de 1 pulgada, columnas en tubería de 2 pulgadas, base en platina de 1/2 de espesor y refuerzos en 4.5 mm.

El acero inoxidable 304 garantiza la calidad, resistencia e impermeabilidad de todo el equipo. Cumple con legislación vigente para superficies en contacto con alimentos 4142 de 2012 y resolución 683 de 2012

CARACTERÍSTICAS

- Rejilla de plataforma y escalones fabricados en acero inoxidable 304.
- Altura y dimensiones de peldaños según las necesidades del cliente.
- Plataforma y escalones antideslizante
- Grado de acabos industriales de alta resistencia.
- Soportes de alta estabilidad anti-balanceo.
- Diseños especiales para espacios estrechos y reducidos.

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Gramaje Inox 304 de la estructura:	1.5 mm y tubería de 1"
Moto reductor	No aplica
Modelo:	TPIMAQ-014
voltaje	220V
velocidad:	No aplica
Carga mínima:	No aplica
Carga máxima;	Aprox 500 kg.

INDUSTRIAS A LA QUE ESTÁ DIRIGIDO

Equipo exclusivamente diseñado para la industria de alimentos, especializada en procesados cárnicos, marinados, curados y embutidos.



+57 3176916452

+57 3138407010



Cra. 69A #37B sur 82
Bogotá- Colombia



imaq.sas@gmail.com
hcarlosimaq@gmail.com
asistenteadm.imaq@gmail.com