

Ficha Técnica

DESHEBRADORA

EDESBP1HP110V

Equipo diseñado para optimizar el proceso de deshebrado de carne cocida, permitiendo obtener fibras uniformes de manera rápida, eficiente y con menor esfuerzo físico.

- **Eficiencia en el deshebrado:** Permite procesar distintos tipos de carne (pollo, res, cerdo) logrando una textura uniforme en menos tiempo comparado con métodos manuales.
- **Sistema de funcionamiento práctico:** Mecanismo manual basado en presión o giro que acciona dientes internos para desgarrar la carne sin necesidad de herramientas adicionales.
- **Fácil limpieza y mantenimiento:** Componentes desmontables que permiten una limpieza profunda. Materiales aptos para contacto con alimentos.
- **Sensor de seguridad:** Sistema que detiene automáticamente el funcionamiento cuando la charola es retirada, evitando accidentes durante la operación.



Especificaciones

DESHEBRADORA

- Motor: 1 HP STD WEG 115/220V
- Potencia: 0.75 Kw
- Capacidad: 360kg x hora
- Peso aproximado: 79 Kg

