

CHEESIXX

Máquina polivalente para el corte de queso

El modelo Cheesixx es la máquina más pequeña de la gama para cortar queso. Si requiere tamaños pequeños, medianos o grandes de dados, tiras o sellos, o formas especiales tales como cilindros, triángulos o queso rallado, la Cheesixx puede realizarlos de manera fiable y profesional gracias a su tecnología de corte patentada.



CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA:

- » Cierre de la cámara de carga mediante compuerta
- » Sistema hidráulico HD para el proceso del queso
- » Cámara totalmente hermética con drenajes abiertos
- » Velocidad de la cuchilla ajustable
- » Sistema THC para un rallado perfecto *
- » Cámara de precarga
- » Control por programador
- » Juegos de corte para dados, tiras y otras formas
- » Juegos de corte para rallar

*Accesorios

Datos Técnicos	Cheesixx
Producción (En función del producto)	Máx. 1.300 kg/h
Cámara de carga A x H x L	105 x 100 x 350 mm
Avance de corte	1-40 mm
Potencia	3,5 kW
Peso	350 kg
Dimensiones L x A x H	1.610 x 700 x 1.140 mm
Parrilla de corte	5 x 5 mm - 50 x 50 mm

