









Via N. Paganini, 14 43018 Sissa Trecasali (Parma) ITALIA Uffici: +39 0521 627792 Mobile: +39 335 5385202 Mobile: +39 393 9819289

info@vepasas.com www.vepasas.com

TENERIFE®

DOMINO 8

La domino 8 è progettata per lavorare tagli di carne di grandi dimensioni.

Le inteneritrici VEPA trovano il loro punto di forza nelle sottili lame a sezione rettangolare realizzate con un acciaio elastico ma allo stesso tempo resistente, annullando così il rischio di rottura delle lame.

Tutte dotate di blocco lame e distanziali in Teflon smontabili senza attrezzatura per una facile pulizia e tutte completamente lavabili con appositi detergenti. La lunghezza delle lame fa si che si possa lavorare l'intero prodotto senza necessità di girarlo, in quanto le lame arrivano ad 1 mm dal piatto. La loro tipologia inoltre che non vengano alterati la durata e il sapore della carne intenerita. Corsa delle lame programmabile. Questo tipo di macchina è dotato di nastro trasportatore per uso singolo o poterla inserire in linea.

The domino 8 is designed to process large cuts of meat.

The VEPA tenderizers find their strong point in the thin rectangular section blades made with an elastic but at the same time resistant steel, eliminating the risks of breaking the blades. All equipped with blade block and Teflon spacers that can be disassembled without tools for easy cleaning and all completely washable with special detergents. The length of the blades means that the entire product can be worked without having to turn it, as the blades reach 1 mm from the plate. Their typology also ensures that the duration and flavor of the tenderized meat are not altered. Programmable blade stroke. This type of machine can be equipped with a conveyor belt to be able to insert it in line.

Dati tecnici

A	(L) Larghezza	850 mm
	(P) Lunghezza	1800 mm
	(A) Altezza	1650 mm
	Peso	350 kg
Larghezza blocco lame		430 mm
Numero lame		75
Altezza passaggio carne		150 mm
ALIMENTAZIONE		380V +N+T 16 A
ARIA COMPRESSA PORTATA		KG/H 1710





