

TENERIFE®





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® TN 2090

La Tenerife TN 2090 è progettata per lavorare tagli interi, per ottenere il miglior risultato.

Essendo un modello semiautomatico è dotata di cassetto manuale su cui viene inserito il prodotto da intenerire. L'operatore spingendo il cassetto manuale porta il pezzo da intenerire al di sotto del blocco lame che agisce in maniera automatica penetrando il prodotto in tutta la sua altezza. Quando lo sganciacarne tocca il prodotto si blocca e fa si che solo le lame penetrino Permette di lavorare tagli medio/piccoli senza necessità di girare il pezzo. Linee semplici ed essenziali. Protezioni in policarbonato trasparente antintrusione, smontabili solo con chiave speciale per aumentare il grado di sicurezza. Cassetto estraibile con

The Tenerife TN 2090 is designed to be used on the entire product, in order to obtain the best result possible.

Being a semiautomatic model, it is equipped with manual drawer where the product to tenderize is placed. The operator, pushing the drawer, brings the product under the blades block, that automatically penetrates the entire product.

sicurezze. Sganciamento a molle.

su carrello

Possibilità di posizionamento su banco o

When the meat releaser touches the meat, it stops, allowing only the blades to penetrate the product.

Allows to process medium/small dimension products with no need to turn the product upside down. Clear and basic design. Transparent anti-intrusion polycarbonate protections, removable only with special wrench to increase safety. Removable plate with limit switches. Spring meat release. Can be positioned on the benchtop or on a trolley.

Dati tecnici

A	(L) Larghezza	450 mm
	(P) Lunghezza	570 mm
	(A) Altezza	840 mm
Peso		60 kg
Larghezza blocco lame		200 mm
Numero lame		36
Altezza passaggio carne		110 mm
ALIMENTAZIONE		380 V + T



