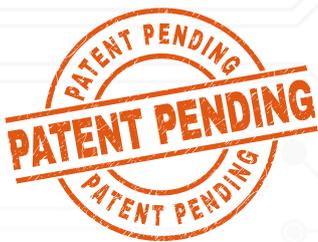




Maquina para blanqueta en mariposa 1.0



IFEC | MAQUINA PARA BLANQUETA EN MARIPOSA 1.0

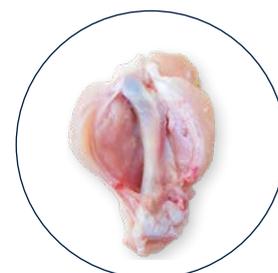


La máquina de mariposa de IFEC crea una incisión longitudinal a lo largo del hueso y corta los músculos esenciales para abrir la carne.



PRINCIPALES VENTAJAS

- Añade valor al procesado del ala
- La blanqueta en mariposa requiere mucho menos tiempo de cocción y permite obtener la misma ternura y temperatura que en la cocción de alas y alitas
- Ideal para un asado rápido
- Da un mayor aspecto visual del producto



Mariposa



Escanear para mas información

| | |
|----------------------|--|
| Tamaño (L x W x H): | 3300 mm x 1000 mm x 1500 mm 129,9" x 39,4" x 59,05" |
| Peso: | ± 800 kg / 1.763,6 lb |
| Consumo de potencia: | 1 kW |
| Capacidad: | ± 6000 pcs/h |

IFEC.NL

Röntgenstraat 18 - NL-3261 LK Oud-Beijerland - The Netherlands

info@ifec.nl - +31 (0)85 - 008 27 85



added value