

TENDERIZE

Tenderizador  
de carne

WATANABE **S** line

WTR-AS  
AUTO TENDER S LINE

*Seeking unacceptable risk to “0”*



 WATANABE

**“WATANABE S line” is “specialized in models for safety enhancement”** which aims at risk reduction of food processing machinery use.

There is no **“absolute safety”** of food processing machinery use; however it is possible to reduce **“Unacceptable risk”**.

## PROTECCIÓN

### ■ Tapa de entrada



### ■ Tapa de salida



Delimita el acceso a las cuchillas dejando el mínimo espacio abierto, integrando también la tapa de entrada y salida del producto. La protección está cubierta hasta la parte de los rodillos, ayudando a la prevención de accidentes.

## CONTROL DE SEGURIDAD



Los sensores de seguridad están instalados en todas las protecciones. La máquina no se enciende si alguna de las tapas está abierta. También hay un sistema de doble control que ofrece mucha más fiabilidad y seguridad

\* El sensor de seguridad tiene claras ventajas en su fiabilidad, no invalidación y detección de averías en comparación con los sensores de proximidad.

## CUCHILLA



Tenderizado con una cuchilla en forma de estrella

## AJUSTE

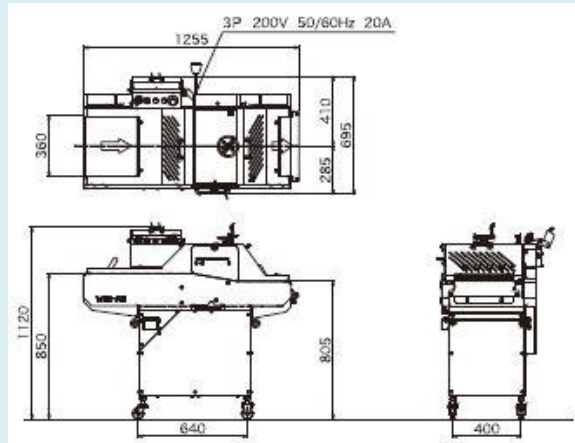


El espacio entre el juego de cuchillas es ajustable mediante una palanca.

## ■ ESPECIFICACIONES

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	1,255 x 695 x 1,120 mm
Peso	205kg
Medida máximo del producto (Ancho x Alto)	350 x 20 mm
Velocidad de la cinta	Aprx. 15 m/min
Capacidad	7200 piezas/hora
Temperatura de procesado	Aprx. -2 a +5°C (Dependiendo del producto)
Electricidad nominal	Salida:0.76kW Corriente eléctrica: 26A
Consumo	0.21/0.21kW (50/60Hz sin carga)
Fuente de alimentación	3P 200V 50/60Hz más de 20A

## ■ PLANO



\*La temperatura de corte de esta máquina es una referencia, puede variar en función del producto

El consumo puede variar en función del uso de la máquina.

Cuando se instale la máquina asegúrese de que hay suficiente espacio de trabajo, para la limpieza y mantenimiento

**“Ultima S Line” es un gran avance en términos de seguridad para los productos de WATANABE, pero no hay ningún modelo que pueda asegurar su seguridad en todos sus usos.**

**Debido a posibles mejoras en la máquina, las especificaciones y apariencia pueden verse modificadas**

**WATANABE**

WATANABE FOODMACH CO.,LTD.

2-12-26 TSUYUHASHI NAKAGAWA-KU NAGOYA JAPAN  
TEL (052) 361-8511 FAX (052) 361-8490  
http://www.foodmach.co.jp

## Soluciones y Proyectos

C/ Olot, nº. 8 (Pol. Ind. Mas Beuló) 08500

- Vic (Barcelona)

Tel. 93 812 19 42 / 93 881 63 92

645 771 713 / 650 800 649

Email: comercial@solucionesyproyectos.net

