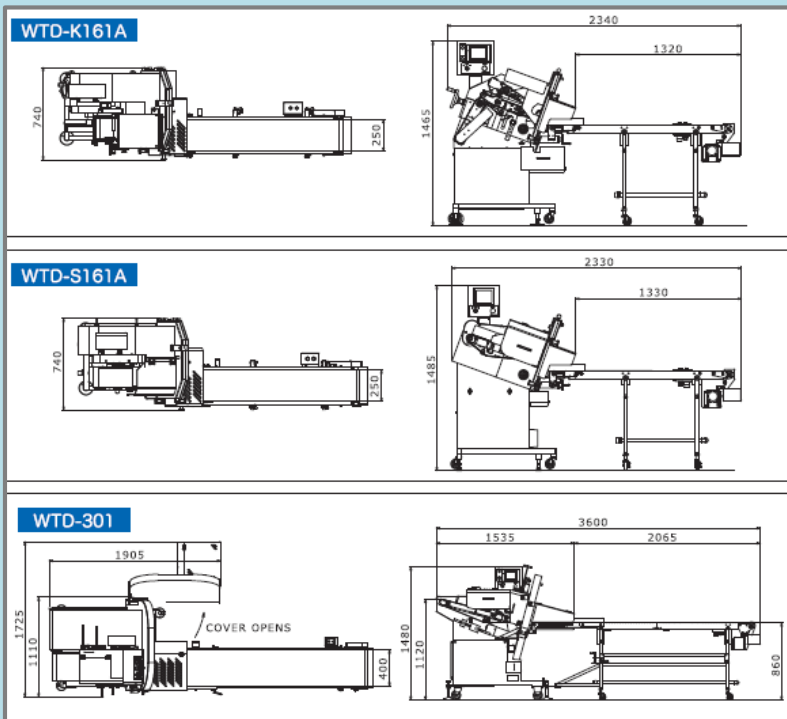


■ DIMENSIONES



■ ESPECIFICACIONES

MODELO	WTD-K161A	WTD-S161Q	WTD-301
DIMENSIONES (Ancho x Largo x Alto)	2,340 x 740 x 1,465mm	2,330 x 740 x 1,485mm	3,600 x 1,110 x 1,480mm
PESO	280kg (Máquina + 1,5m de cinta transportadora)	235kg (Máquina + 1,5m de cinta transportadora)	590kg (Máquina + 2,5m de cinta transportadora)
DIMENSIONES DEL PRODUCTO (Ancho x Alto x Largo)	165 x 40 x 90 x 450mm	160 x 100 x 600mm	300 x 150 x 910mm
GROSOR DE CORTE (Depende del producto)	0.5-0.10mm (Con placa de retención del producto) 0.5-0.30 (Sin placa de retención del producto)	0.5-0.15mm (Con placa de retención del producto) 0.5-0.30 (Sin placa de retención del producto)	0.5-0.30 (No hay placa de retención del producto)
VELOCIDAD	80 a 250 lonchas/minuto	60/260 lonchas/minuto	60/250 lonchas/minuto
TEMPERATURA	-2 a +4°C (Dependiendo del producto)	-2 a +4°C (Dependiendo del producto)	-2 a +4°C (Dependiendo del producto)
ÁNGULO	0 a 60°	0° fijos	0° fijos
CORRIENTE ELÉCTRICA	Salida: 0.98kW Corriente nominal: 6.1A	Salida: 0.78kW Corriente nominal: 5.0A	Salida: 1.33kW Corriente nominal: 8.5A
CONSUMO DE ENERGIA	0.22kW (50/60Hz sin carga)	0.24kW (50/60Hz sin carga)	0.4kW (50/60Hz sin carga)
ELECTRICIDAD	Trifásico 200V 50/60Hz 20A	Trifásico 200V 50/60Hz 20A	Trifásico 200V 50/60Hz 20A

WATANABE

TORNADO SERIES

WTD-K161A / WTD-S161A / WTD-301

GROWING LONG SELLER MACHINE. MAKE YOUR VALUE ADDED PRODUCTS.



WATANABE
WATANABE FOODMACH CO., LTD.

2-12-26 TSUYHASHI 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



MEJOR PRESENTACIÓN Y PRODUCTIVIDAD CON EL CORTE EN TIJERA

TORNADO 160 SLANT A WTD-K161A

Corte de 0° – 60°



TORNADO 160 STELLA A WTD-S161A

Carne, carne procesada...
Amplio rango



BIG TORNADO WTD-301

Incluso panceta de cerdo!

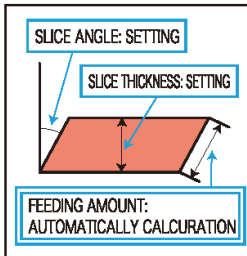


WTD-K161A

VARIEDAD DE CORTES GRACIAS AL CORTE ANGULAR!!

El ángulo de corte puede variar entre 0 y 60°. Fácil de cambiar el ángulo, gracias a una palanca.

Ángulo máximo de 60°. Corte "Teppanayaki".... Una sola máquina puede hacerlo. El grosor de corte puede ser de 30mm máximo (10mm con placa de retención de producto) con control de 0.1mm. Máximo 250 cortes/minuto, corte en intervalo, todo para una producción más eficiente.



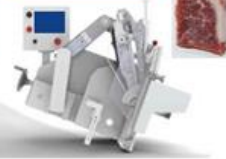
HORIZONTAL SLICE



45 DEGREE SLICE



60 DEGREE SLICE



WTD-K161A · WTD-S161A

MÁS RENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN!!

La placa de retención de producto ayuda a cortar hasta el final.

Sin placa de retención de producto (parte final)



Con placa de retención de producto (parte final)

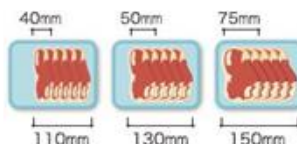


CUALQUIER PRODUCTO ENCAJA EN LA BANDEJA!!

Estándar

Diferentes anchuras de corte

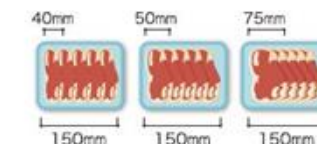
Altura del producto



Opción

Más anchuras diferentes en las bandejas

Altura del producto



WTD-K161A · WTD-S161A · WTD-301

SEGURIDAD

Uso fácil con un diseño simple! Dispositivo de seguridad. El desmontado de la cuchilla con dispositivo de seguridad ofrece seguridad al operario.

HIGIENE

Solo se requiere 1 minuto de trabajo para desmontar las partes, sin necesidad de herramientas. Partes de la máquina de acero inoxidable fácil de lavar. (Alrededor de 30 minutos para lavarla con dos operarios)

EJEMPLO DE CORTE DE PRODUCTOS

WTD-K161A

Outside skirt/Pork jowl

WTD-S161A

Cold cuts

WTD-301

Pork belly/ Bacon

Pork belly/ Bacon

Loin

Fishes (Salmon, Tuna...)