

**Biseladora / Pulidora**

# Biseladora / Pulidora

Ha sido diseñada y pensada para biselar y extraer la corteza de jamones frescos y curados, independientemente del tiempo de curación o de la naturaleza de la piel.



## CARACTERISTICAS

- ✓ Reduce merma considerablemente
- ✓ Mejora la presentación y acabado del jamón
- ✓ Gracias a su fácil manejo no requiere personal cualificado
- ✓ Cumple con las normativas de la CE

## PULIDORA DE JAMON CURADO

- ✓ Ayuda al acabado del jamón curado por la parte de la carne.
- ✓ Alta capacidad en reducir la merma
- ✓ Pule el jamón de forma rápida y sencilla

## SECCIÓN

Porcino / Jamón

## VELOCIDAD DE TRABAJO

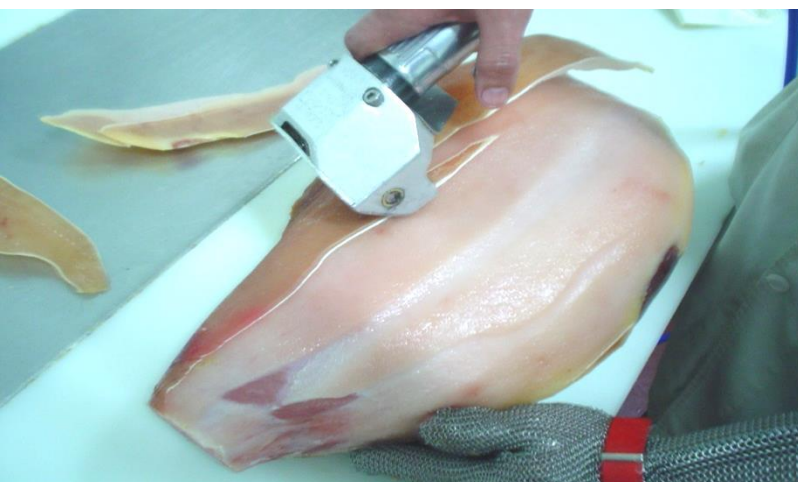
2400-4000 R.P.M.

## PRESIÓN DE TRABAJO

6-7 Kg/cm<sup>2</sup>

## PESO

1,3 Kg



[www.quicial.com](http://www.quicial.com)  
Carrer Isaac Albéniz 38, 17800, Olot (Girona) España  
+34 972 268 285 / 630 931 372  
[infoquicial@quicial.com](mailto:infoquicial@quicial.com)