



## Suavizador para carnes MT-43

El suavizador de carnes Torrey te permite ofrecer productos de primera calidad.

Construido totalmente en acero inoxidable, te permite suavizar de manera uniforme, pasando los cortes a través de sus dos rodillos giratorios con 43 cuchillas cada uno, lo que hace incisiones en el tejido cárnico, evitando que se desjague, conservando su forma original y suavizando de manera uniforme.

Además, se ofrece el kit de cuchillas para fajitas en dos medidas distintas, 8 y 12 milímetros, con los cuales puedes cortar nopales, tortillas, carne, pimientos y más. Un equipo para estandarizar los procesos de cualquier negocio.

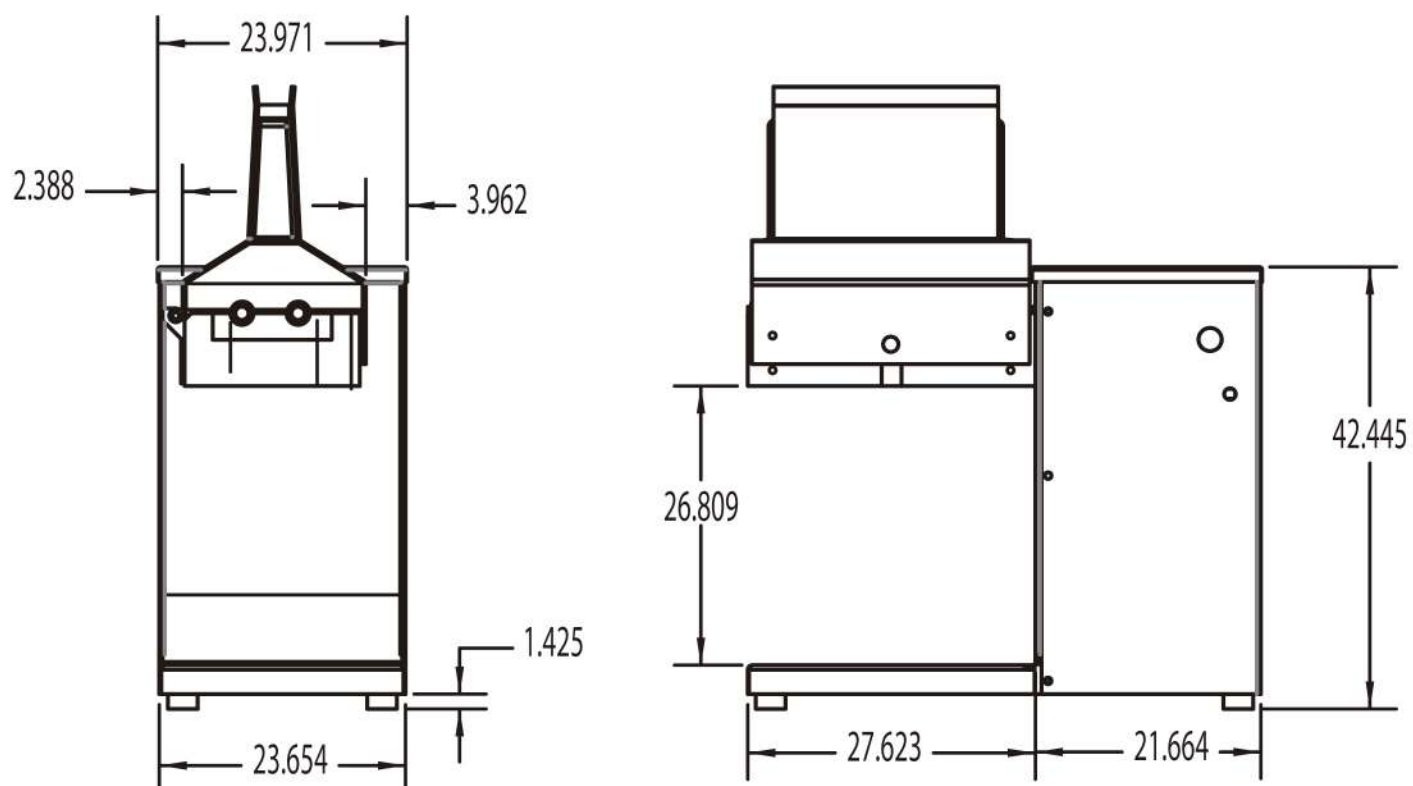
## Especificaciones Técnicas

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Motor                       | 3/4 HP   |
| Voltaje                     | 110V     |
| Ampers                      | 10.4 A   |
| Tipo de transmisión         | Engranés |
| Máximo ancho de producto    | 21.5 cm  |
| Máximo espesor de productos | 2.5 cm   |
| Peso neto                   | 33 KG    |
| Peso con empaque            | 39 KG    |



Con la unidad de corte de fajitas puedes procesar la carne en tiras al instante, brindándote cortes consistentes en 2 tamaños, 8 y 12 mm.

## Dimensiones



## Certificaciones



Safety & Sanitation  
Conforms  
UL std 763

Conforms  
NSF-8

Conforms  
CAN/CSA STD  
C22.2

