



Obradores  
y fábricas

**Ideal** para mejorar la presentación y contraer la sangre en piezas de carne.

**Adecuada** para grandes producciones.

**Indicada** para sincronizar con líneas de envasado automático.

El **RET-A-4-11** es ideal para:



Quesos



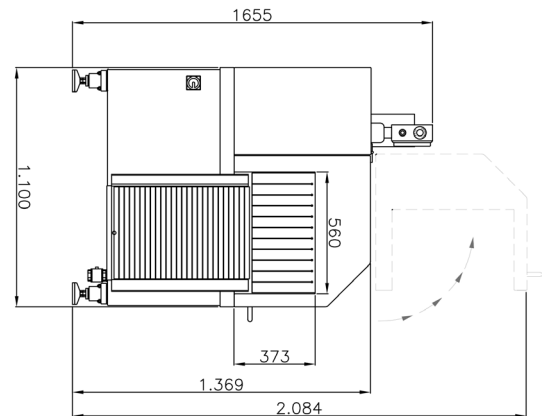
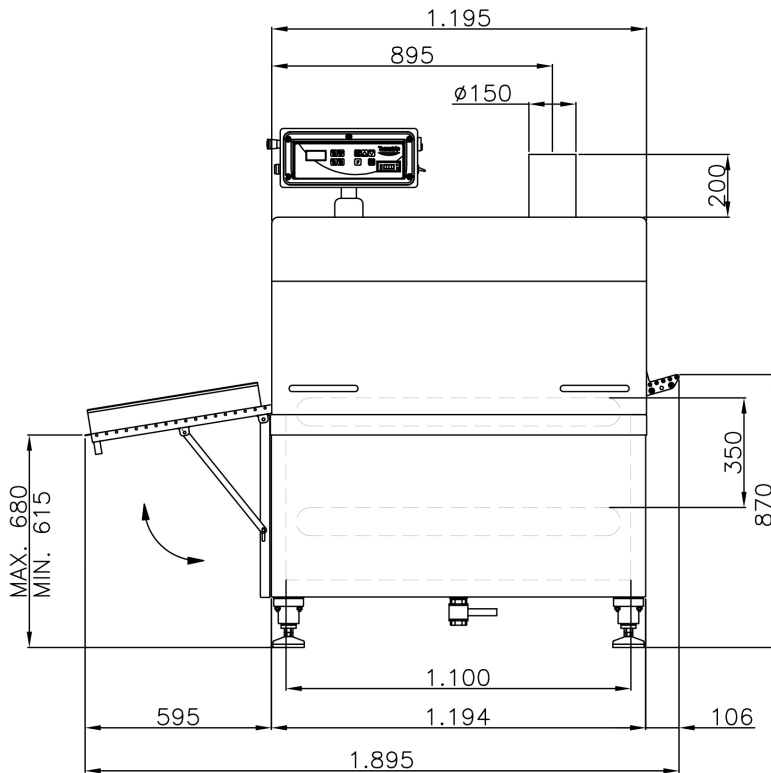
Embutidos



Carnes

**Diseñamos, fabricamos y distribuimos.**

La seriedad, compromiso, calidad y servicio, fidelizan a nuestros clientes.



**Sincronizable con los modelos de envasadoras**

EVA-9-11, EVDA-20, EVC-26 y EVC-27

**Características**

Fácil limpieza  
Fabricación según norma CE  
Entrada y salida del producto: automático  
Calefacción agua: eléctrico-vapor

**Datos técnicos**

Dimensiones exteriores/mm: 1900X1100X1655  
Dimensiones cámara/mm: 1270X945X1390  
Potencia/Kw: 30  
Aire comprimido/bar: 6  
Conexión eléctrica: 220/380V 50/60Hz 3ph  
Peso/kg: 315  
Capacidad agua/Ltr: 300  
Temperatura de agua: 100°C

**Equipamiento**

Programador digital: Sistema CD  
Campana

**Información sobre programador digital**

30 programas a seleccionar  
Selector de entrada de producto  
Selector tiempo de entrada inmersión  
Selector tiempo escurrido de agua  
selector tiempo de descarga  
Parar el ciclo  
Selector de ciclo

\*ver descripciones en la web

**Accesorios y consumibles**

Bolsas retráctiles