

Fileteadora horizontal
de carne sin hueso

EBAKI

DIMAQ & EBAKI

Polígono Txiplau – Pabellón 9 y 10, 20280 Hondarribia, Gipuzkoa, España

T. +34 943 641 022 E. dimaq@dimaq.net

www.dimaq.net / www.ebakislicer.com

EL MÁS PRECISO

EBAKISLICER.COM

CORTE



La cortadora horizontal **EBAKI** corta carne de pollo, pavo, vacuno, porcino, embutido... en filetes de diferentes grosores.

/ VERSATILIDAD

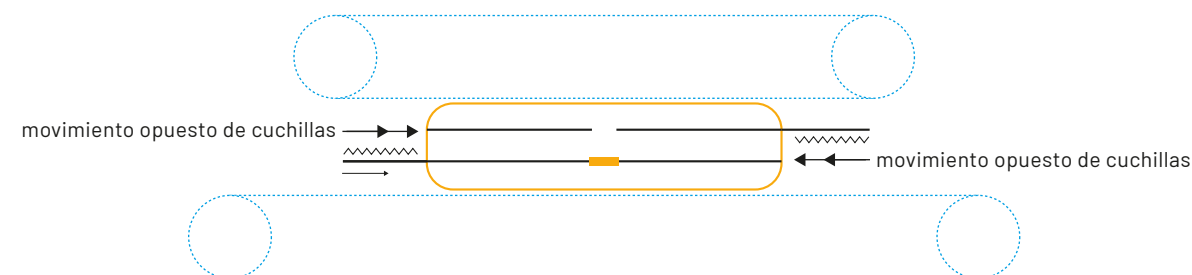
Las vías y cabezales de corte son independientes: se pueden instalar distinto número de cuchillas y grosor en cada una de ellas, contribuyendo a la versatilidad del equipo.








/ MÁXIMO APROVECHAMIENTO

El producto se conduce a la zona de corte mediante una cinta transportadora inferior y una superior, que sujeta y lamina el producto durante el fileteado, minimizando así la merma.

/ CORTE PRECISO

Las cuchillas se mueven en sentido opuesto unas de las otras evitando que el producto se mueva y realizando un corte muy regular, obteniendo filetes perfectamente paralelos.



características técnicas	vías de corte	anchura máx/vía (mm)	altura máx/vía (mm)	grosor corte mínimo (mm)	velocidad variable de cintas (mm)	dimensiones (mm)	peso (kg)
EBAKI MINI 	1	120	40	desde 3.5	no	1570 x 700 x 1250	120
EBAKI 1 	1	135	65-70	desde 3.5	sí	2350 x 775 x 1350	450
EBAKI 2 	2	135	65-70	desde 3.5	sí	2350 x 1075 x 1350	550
EBAKI 3 	3	135	65-70	desde 3.5	sí	2350 x 1375 x 1350	660
EBAKI 1W 	1	250	65-70	desde 6	sí	2350 x 940 x 1350	450
EBAKI 2W 	2	250	65-70	desde 6	sí	2350 x 1375 x 1350	660
EBAKI 1W sp 	1	250	65-70	desde 6	sí	2350 x 940 x 1350	495