



TJF S.A.

MAQUINARIA PARA
ENVASE
Y PROCESOS DE FRITO



BAÑO TRATAMIENTO

50 - 60 - 80



Características técnicas

Baño de tratamiento encargado del tratado de la patata para su posterior conservación

Construido en acero inoxidable AISI-304

Enrejillado de protección

Regulación de velocidad del recorrido de la patata (o sinfin) por variador electrónico

Ventilador incorporado en la cinta extractora para el escurrido del producto

Las dimensiones varían según el modelo.

Technical characteristics

Centrifugal slicer for potatoes or similar products

Plane slices or wavy slices from 0'50 mm. to 5 mm

Optional: Crosscut knives for strips

The slice thickness regulation is effectuated without stop the machine

Totally manufactured in stainless steel AISI 304 except the central corpse that is manufactured in no-ferric alloy

Ctra. Nacional 211-A, km.270, 50700 CASPE (Zgz)

Tel. 976 63 03 06 - tjf@tjf.es

www.tjf.es