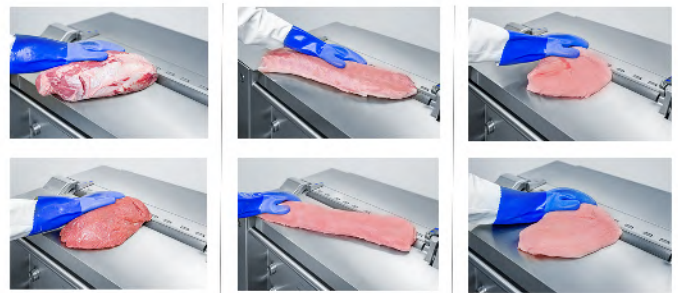


Desveladoras

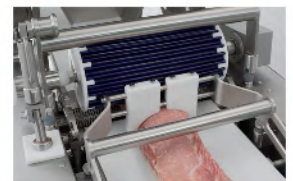
El desvelado a máquina conjuntamente con un despiece anatómico de los diferentes cortes mejora la calidad y el valor de la carne fresca, y le asegura una mayor rentabilidad. Desveladoras manuales para carnicerías artesanales e industrias cárnicas con un ancho de corte de 533 mm



AMS 533 TWIN Desveladora combinada, especialmente indicada para procesar piezas con tendones fuertes y posterior desvelado



AMS 533 Desveladora que permite el desvelado de todo tipo de piezas de carne fresca e incluso de queso gracias a su robustez



ASD 460 Solución industrial para el desgrasado y descortezado de lomos de cerdo Fácil manejo mediante un panel táctil que permite seleccionar el grosor del portacuchilla para obtener así grosores de grasa homogéneos

Cuchillas

Cuchillas para todas las marcas de máquinas y medidas

