



## 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 desjogue, 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.

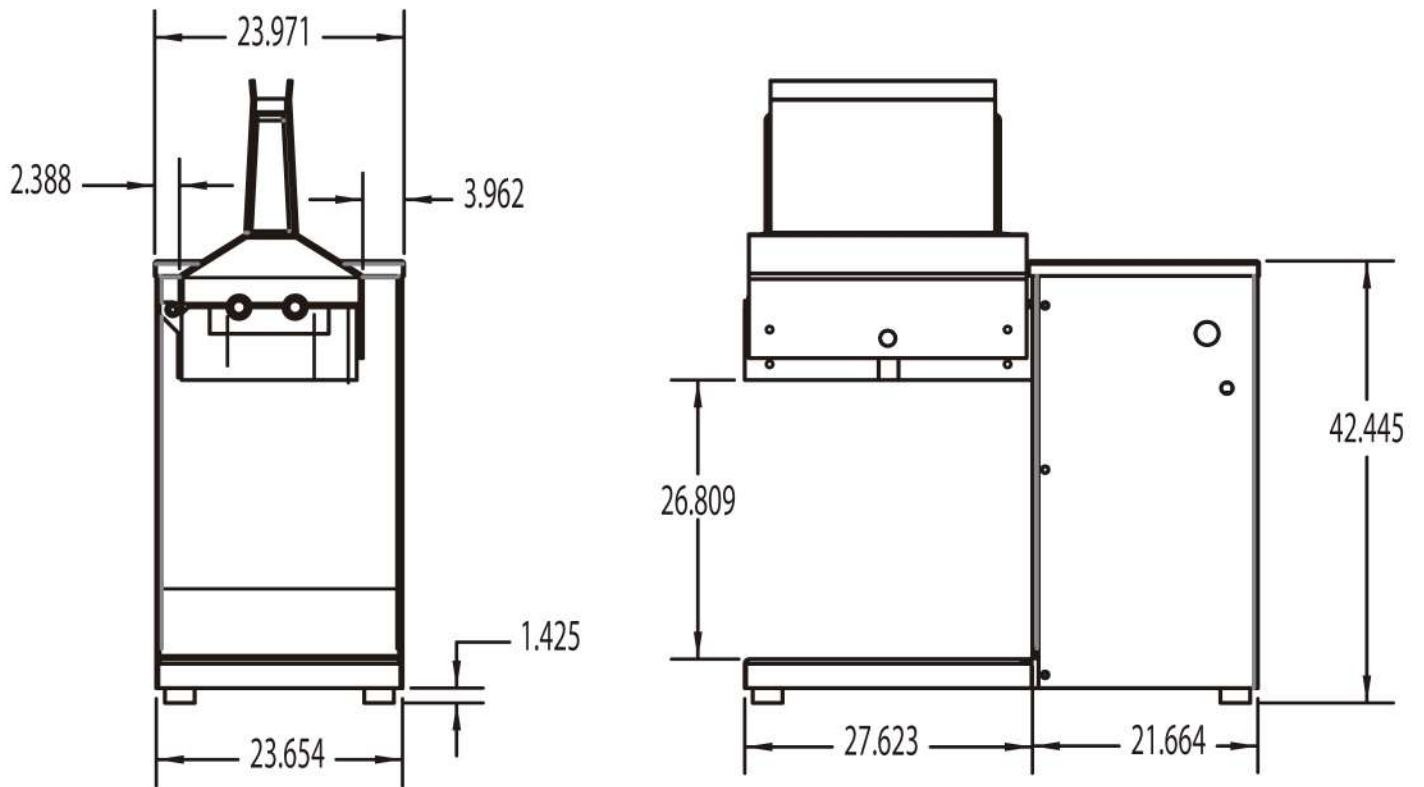
## Especificaciones Técnicas

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