TOR REY®

www.suavizadorestorrey.com

SUAVIZADOR DE CARNES

Para obtener carnes finas de cortes no tan finos

MODELO
MT-43

*** Excelente presentación por su acabado inoxidable.**
*** Unidad suavizadora fácilmente desmontable para ahorro de tiempo de limpieza.**
*** Accesorio cortador de fajitas (opcional).* Transmisión de engranes de larga duración.**
*** Cuchillas templadas con filo de larga vida.**

SUAVIZADOR DE CARNES
MODELO MT-43

HIGIENE Y CALIDAD

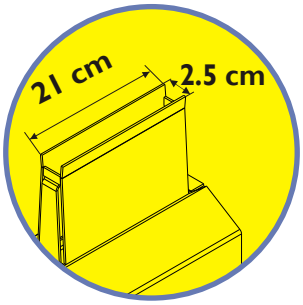
El gabinete, la base y la tapa están construidos totalmente en acero inoxidable, este tipo de acero es muy resistente y siempre tendrá una excelente presentación de calidad e higiene.

MINIMO MANTENIMIENT O

Su sólida construcción en Acero Inoxidable, sus 43 cuchillas templadas de acero inoxidable y su poderosa transmisión de engranes garantizan años de trabajo continuo

CONVIERTE EN CORTES FINOS, LOS CORTES MENOS SUAVES

Suaviza la carne sin hueso de cualquier tipo sin despedazarla, haciendo que ésta sea cocinada en un tiempo menor, conservando sus jugos naturales y su sabor.



PARA SUAVIZAR CORTES DE HASTA 2.5 CM DE ESPESOR Y 21 CM DE ANCHO.

Mod. FCT -22
Para fajitas de 8 mm.

Mod. FCT -16
Para fajitas de 12 mm.

Especificaciones:	
Motor	? HP/.55 kw
*Volts	110 v/60 Hz
Transmision de engranes	Si
Maximo ancho en la entrada de producto	21cm / 8.25
Maximo espesor de producto	2 cm / .78"
Peso neto:	33 kg/73 lb
Peso con empaque:	39 kg / 86 lb

*Opcional 220 volts/50 Hz

FACILIDAD EN LA LIMPIEZA

La unidad suavizadora se desarma fácilmente para su limpieza y su diseño de evita que se acumulen residuos en el area de trabajo.

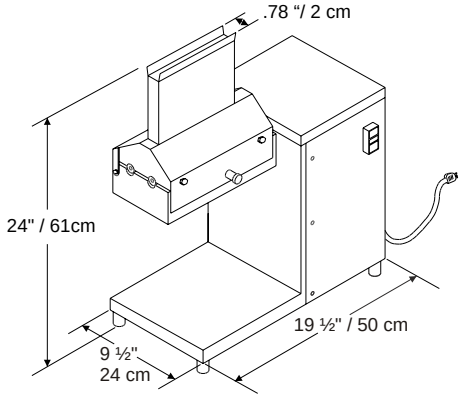
MICROINTERRUPTOR DE SEGURIDAD

Automáticamente apaga el motor al abrir la tapa, evitando accidentes.

PROTECTOR TERMICO

En caso de sobrecarga el protector térmico se activa y detiene el funcionamiento del aparato, prolongando su vida útil.

DIMENSIONES



LA MEJOR OPCION

TORREY ofrece una gran cantidad de refacciones y accesorios para satisfacer las necesidades de sus clientes además este producto está garantizado y cumple con los estándares de calidad internacional.

NOM

Safety & Sanitation
Conforms UL std 763
Conforms NSF-8

Conforms CAN/CSA STD C22.2

Conexión Recomendada
110 V