



- Guillotina para partir jamones deshuesados.
 Funcionamiento neumático con doble pistón para sujetar la pieza. Pantalla de seguridad.
 Construcción: Acero Inox. Mod. JAMOPART.
 Medidas: L. 567 x A. 567 x H. 2.130 mm.
- Guillotine to cut boned hams.
 Pneumatic function with double ramming-block, to hold the ham. Security screen.
 Construction: Stainless Steel. JAMOPART Mod.
 Size: lgth 567 x wth 567 x hgt 2.130 mm.
- Guillotine pour couper les jambons désossés.
 Fonctionnement pneumatique avec double pince, pour tenir la pièce. Écran de sécurité.
 Construction: Acier inoxydable Mod. JAMOPART.
 Dimensions: long. 567 x larg. 567 x haut. 2.130 mm.

COD. 3689



COD. 29717

- Máquina para aplicar manteca
 Transportador del jamón motorizado por cordones especiales.
 Depósito de manteca calefactado.
 Bomba impulsora integrada.
 Inyección por toberas anti-obstrucción.
 Programador electrónico con pantalla para el control de la temperatura y la velocidad. Chasis integral, con cubierta transparente para inspección.
 Construcción: Acero Inox.
 Medidas: L. 2.600 x A. 1.100 x H. 1.400 mm.
 Potencia instalada: 2.5 Kw.
- Ham greasing machine.
 Motorised ham conveyor using special cords.
 Heated fat tank.
 Integrated drive pump.
 Injection by anti-obstruction nozzles.
 Electronic programmer with screen for temperature and speed control.
 Integrated frame with transparent casing for inspection.
 Construction: Stainless Steel.
 Size: lght 2.600 x wth 1.100 x hgt 1.400 mm.
 Installed power: 2.5 Kw.
- Machine à graisser jambons.
 Transporteur du jambon motorisé par cordons spéciaux.
 Dépôt de saindoux réchauffé.
 Pompe-déclencheur intégrée.
 Pompe-déclencheur intégrée.
 Injection par tuyères anti-obstruction.
 Programmeur électronique par écran de contrôle de température et vitesse.
 Châssis intégral, avec couverture transparente pour inspection.
 Construction: Acier inoxydable.
 Dimensions: long. 2.600 x larg. 1.100 x haut. 1.400 mm.
 Puissance installée: 2,5 Kw.