



*Conocidas por
la confiabilidad
desde 1921*

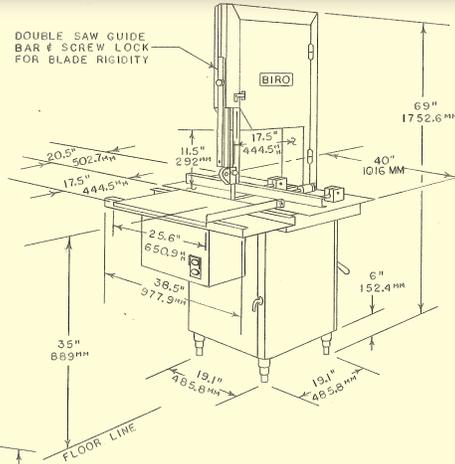


linea de productos

sierras para carne

SIERRA PARA CARNE MODELO 44SS DE 18 PULGADAS (455MM)

- Acabado: Acero inoxidable, níquel.
 Estructura de cabeza: Acero inoxidable.
 Motor: 3 HP (2.2kw), 50 o 60 Hz, 3 fases abierto.
 Interruptor: Encendido magnético y hermético con protección de sobrecarga térmica y de bajo voltaje.
 Filo y Velocidad: 5/8 pulgada (16mm) x 135 pulgadas (3429mm), 4000 pies por minuto (1219m), mayores velocidades sin costo.
 Margen de corte: 16-1/2 pulgadas (419.1mm) de alto x 17-1/2 pulgadas (444.5mm) de ancho.
 Carro de carne: Acero inoxidable, Sistema de fácil manejo (EZ-Flow) 25-9/16 pulgadas (646mm) de largo x 18 pulgadas (457mm) de ancho.
 Opciones (Costo extra): Diseño variable en mesas, 5 HP (3kw) motor y voltajes, suministro del lado izquierdo, cable y conexión, varias otras opciones (consulte al fabricante por más información).

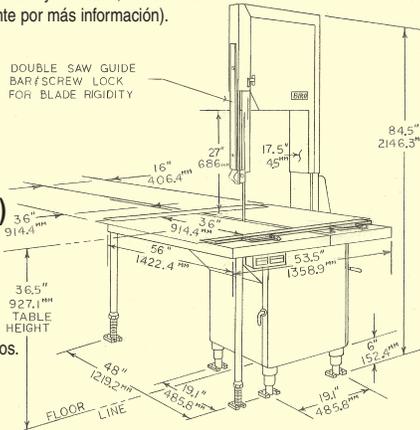


SIERRA PARA CARNE MODELO 44SS-LP DE 18 PULGADAS (455MM)

- Suministro del lado derecho.
 Estructura de cabeza y puerta compacta.
 Plataforma separada para cambio de filo.
 Guía de corte de precisión.
 Tamaño de filo - 124 pulgadas (3150mm).

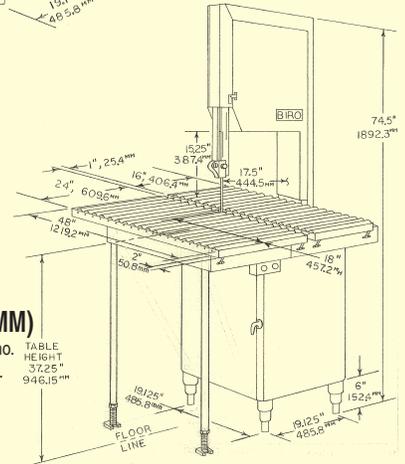
SIERRA PARA CARNE MODELO 44SS-HH DE 27 PULGADAS (685MM)

- Suministro del lado derecho.
 Carro doble móvil.
 Guía de carro de trabajo pesado.
 Estructura de cabeza extendida.
 Cuñas de piso.
 Patas de acero inoxidable con discos.
 Tamaño de filo - 156 pulgadas (3962mm).



SIERRA PARA CARNE MODELO 44SS DE 18 PULGADAS (455MM)

- Suministro del lado derecho.
 Banda superior de rodillos.



SIERRA PARA CARNE MODEL 55 DE 20 PULGADAS (510MM)

- Acabado: Acero inoxidable, níquel.
 Estructura de cabeza: Acero inoxidable, fija.
 Motor: 5 HP (3kw), 50 o 60 Hz, 3 fases totalmente sellado.
 Interruptor: Encendido magnético y hermético con protección de sobrecarga térmica y de bajo voltaje.
 Filo y Velocidad: 3/4 pulgada (19mm) x 164-1/2 pulgadas (4178.3mm), 3880 pies por minuto (1180m), mayores velocidades sin costo.
 Margen de corte: 18 pulgadas (457.2mm) de alto x 21 pulgadas (533mm) de ancho.
 Carro de carne: Acero inoxidable, Sistema de fácil manejo (EZ-Flow) 28-3/8 pulgadas (720mm) de largo x 19-3/8 pulgadas (492mm) de ancho.
 Opciones (Costo extra): Diseño variable en mesas, voltajes opcionales, suministra del lado izquierdo, cable y conexión, varias otras opciones (consulte al fabricante por más información).



CORTADOR Y QUEBRADOR DE HUESOS MODELO 4436 DISEÑO 5

- Acabado: Estructura de cabeza y base de acero inoxidable.
 Motor: 5 HP (3kw), 50 o 60 Hz, 3 fases.
 Interruptor: Magnético, hermético, y remoto con estación de encendido y apagado manual.
 Filo y Velocidad: 164-1/2 pulgadas (4178.3mm) x 1 pulgada (25.4mm) x .035 pulgada (0.88mm) a 4000 pies por minuto (1219m).
 Margen de Corte: 17-1/4 pulgadas (435mm).
 Tamaño de Corte: Garganta de 31 pulgadas (787mm).
 Mesas: Suministro del lado derecho, Mesa fija frontal 34-1/8 pulgadas (867mm) x 20 pulgadas (508mm), Mesa fija delantera 34-1/8 pulgadas (867mm) x 30 pulgadas (762mm).
 Equipo estándar: Estabilizadores, ruedas de 5/8 pulgada (16mm) x .022 pulgada (0.56mm), operación del lado izquierdo, 7-1/2 HP (5.6kw).



CORTADOR Y QUEBRADOR DE HUESOS MODELO 4436 DISEÑO 5E-3

- Acabado: Estructura de cabeza y base de acero inoxidable.
 Motor: 5HP (3kw), 50 o 60 Hz, 3 fases.
 Interruptor: Magnético, hermético y remoto con estación de encendido y apagado manual.
 Filo y Velocidad: 164-1/2 pulgadas (4166mm) x 1 pulgada (25.4mm) x .035 pulgada (0.88mm) a 4000 pies por minuto (1319m).
 Margen de Corte: 15 pulgadas (381mm).
 Tamaño de Corte: Garganta de 31 pulgadas (787mm).
 Equipo estándar: Suministro del lado derecho, banda superior de rodillos multidireccional 54 pulgadas (1348mm) x 48 pulgadas (1219mm), Sistema estabilizador de apoyo, ruedas de 5/8 pulgada (16mm) x .022 pulgada (0.56mm), operación del lado izquierdo, disponible en varias configuraciones de rodillos, 7-1/2 HP (5.6kw).
 Opciones (Costo extra):



CORTADOR Y QUEBRADOR DE HUESOS MODELO 4436 DISEÑO 13B

- Acabado: Estructura de cabeza y base de acero inoxidable.
 Motor: 5 HP (3kw), 50 o 60 Hz, 3 fases.
 Interruptor: Magnético, hermético, y remoto con estación de encendido y apagado manual.
 Filo y Velocidad: 178-1/2 pulgadas (4534mm) x 1 pulgada (25.4mm) x .035 pulgada (0.88mm) a 4000 pies por minuto (1219m).
 Margen de Corte: 19-3/4 pulgadas (502mm).
 Tamaño de Corte: Garganta de 31 pulgadas (787mm).
 Carro de carne: Suministro del lado derecho, para trabajo pesado, mesa móvil de interior y exterior 48 pulgadas (1219mm) x 40 pulgadas (1016mm).
 Equipo estándar: Sistema estabilizador de apoyo, ruedas de 5/8 pulgada (16mm) x .022 pulgada (0.56mm), suministro del lado izquierdo, 7-1/2 HP (5.6kw).
 Opciones (Costo extra):



Consulte al fabricante por más información.

mezcladoras y molinos para carne de auto-suministro

MEZCLADORA Y MOLINO PARA CARNE MODELO MINI-32

Acabado: Tolva, armazón, tapa, y remo de acero inoxidable. Tazón, aro, y barrena en estaño.

Motores: Barrena-3 HP (2.2kw), 208V, 60 Hz, 3 fases. (Disponible en 50 Hz; 60Hz, 1 fase).

Sistema de Molido: Barrena-manejado por cadena de reducción sencilla. Mezclador-manejado por engranaje de reducción doble.

Tipo de Tazón: Medida 32, usa plato y cuchillas de medida 32

Capacidad de Tolva: Hasta 65 libras. (30kg).

Capacidad de Producción: Hasta 60 libras. (27kg)/minuto.

Equipo estándar: Salpicadera, llave de aro, Cable de 10 pies y conexión, dispositivo de seguridad en la tapa y la tina, base de molino de acero inoxidable con 5 pulgadas de diámetro. Ruedas giratorias con freno con aditivo anti-microbios "preventz".

Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla de medida 32, interruptor de pedal neumático 3HP (2.2kw), 1 fase.



MEZCLADORA Y MOLINO PARA CARNE MODELO AFMG-24

Acabado: Tolva, armazón, tapa, y remo de acero inoxidable. Tazón, aro, y barrena en estaño.

Motores: Estándar: 5 HP (3.7kw), 208V, 60 Hz, 3 fases
Opcional: 7-1/2 HP (5.6kw), 208V, 60 Hz, 3 fases (Costo extra)
5 HP (3.7kw), 220V, 50 Hz, 3 fases
5 HP (3.7kw), 220V, 60 Hz, 1 fase.

Sistema de Molido: Reductores de velocidad conjuntos de reducción sencilla en baño de aceite con embrague mecánico de trabajo pesado.

Tipo de Tazón: Medida 32, usa plato y cuchillas de medida 32

Capacidad de Tolva: Hasta 140 libras. (64kg).

Capacidad de Producción: Hasta 68 lbs. (31kg)/minuto.

Equipo estándar: Salpicadera, llave de aro, Cable de 8 pies (2.4m) y conexión solamente disponible con el motor de 3 fases.

Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla de medida 32, Tazón, aro, y barrena de acero inoxidable, patas ajustables, y ruedas con aditivo anti-microbios "preventz", interruptor de pedal neumático o eléctrico, contenedor de carne, suministro derecho o izquierdo.



Mostrado con ruedas giratorias opcionales con costo extra.

MEZCLADORA Y MOLINO PARA CARNE ERGONOMICO MODELO EMG-32

Acabado: Tolva, armazón, tapa, y remo de acero inoxidable. Tazón, aro, y barrena en estaño.

Motores: Barrena-7-1/2 HP (5.6kw), 208V, 60 Hz, 3 fases
Mezcladora-3/4 HP (.56kw), 208V, 60 Hz, 3 fases (Consulte al fabricante para más voltajes). Disponible en 50 Hz.

Sistema de Molido: Barrena-manejado por cadena de reducción sencilla
Mezcladora-manejado por cadena de reducción doble.

Tipo de Tazón: Medida 32, usa plato y cuchillas de medida 32.

Capacidad de Tolva: Hasta 150 libras. (68kg).

Capacidad de Producción: Hasta 80 libras. (36.3kg)/minuto primer molido.
Hasta 56 libras. (25.4kg)/minuto segundo molido.

Equipo estándar: Barrena y remos (2) de acero inoxidable, salpicadera, llave de aro, interruptor de pedal neumático, Cable de 11 pies y conexión, remos reversibles, contenedor de carne sin tirones, ruedas giratorias con freno con aditivo anti-microbios "preventz".

Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla de medida 32, interruptor de pedal neumático.



MEZCLADORA Y MOLINO PARA CARNE MODELO AFMG-48

Acabado: Tolva, armazón, tapa, y remo de acero inoxidable. Tazón, aro, y barrena en estaño.

Motores: Barrena-7-1/2 HP (5.6kw), 208V, 60 Hz, 3 fases
Mezcladora-1-3/4 HP (1.3kw), 208V, 60 Hz, 3 fases (Consulte al fabricante para más voltajes). Disponible en 50 Hz.

Sistema de Molido: Barrena-manejado por cadena de reducción doble
Mezcladora - Manejado Directo.

Tipo de Tazón: Medida 48, usa plato y cuchillas de medida 32.

Capacidad de Tolva: Hasta 200 lbs. (91kg).

Capacidad de Producción: Hasta 65 libras. (30kg)/minuto.

Equipo estándar: Salpicadera, llave de aro, cable de 12 pies y conexión americana para 220V, ruedas giratorias con freno con aditivo anti-microbios "preventz", tolva con suministro derecho o sin suministro.

Opciones (Costo extra): Motor de barrena de 10 HP (7.5kw), interruptor de pedal neumático o eléctrico, Tazón, aro y barrena de acero inoxidable, Plato y cuchilla de medida 32, Organizador de limpieza y almacenamiento de accesorios, patas extra largas de acero inoxidable, conexión de cuerno y sello para operaciones conjuntas. Tolva de suministro izquierdo.



MEZCLADORA Y MOLINO PARA CARNE MODELO AFMG-52

Acabado: Tolva, armazón, tapa y remo de acero inoxidable. Tazón, aro, y barrena en estaño.

Motores: Barrena-7-1/2 HP (5.6kw), 208V, 60 Hz, 3 fases
Mezcladora-1-3/4 HP (1.3kw), 208V, 60 Hz, 3 fases (Consulte al fabricante para más voltajes). Disponible en 50 Hz.

Interruptor: Encendido magnético y hermético con protección de sobrecarga térmica. Dispositivo de seguridad en la tapa de la tolva.

Sistema de Molido: Barrena-manejado por cadena de reducción sencilla.
Mezcladora-Manejado Directo.

Tipo de Tazón: Medida 52, usa plato y cuchillas de medida 52.

Capacidad de Tolva: Hasta 200 libras. (91kg).

Capacidad de Producción: Hasta 100 libras. (45.5kg)/minuto.

Equipo estándar: Salpicadera, llave de aro, cable de 12 pies y conexión Americana para 220V, ruedas giratorias con freno con aditivo anti-microbios "preventz", tolva con suministro derecho o sin suministro.

Opciones (Costo extra): Motor de barrena de 10 HP (7.5kw), interruptor de pedal neumático o eléctrico, Tazón, aro y barrena de acero inoxidable, plato y cuchilla de medida 52. Organizador de limpieza y almacenamiento de accesorios, patas extra largas de acero inoxidable, conexión de cuerno y sello para operaciones conjuntas



MEZCLADORA Y MOLINO PARA CARNE MODELO AFMG-52-4

Acabado: Tolva, armazón, tapa y remo de acero inoxidable. Tazón, aro, y barrena en estaño.

Motores: Barrena 10 HP (7.5kw) totalmente sellado.
Mezcladora 5HP (3.7kw) totalmente sellado. (Consulte al fabricante para más voltajes). Disponible en 50 Hz.

Interruptor: Encendido magnético y hermético con protección de sobrecarga térmica. Dispositivo de seguridad en la tapa de la tolva, cable eléctrico 6-4 de 12 pies incluido.

Sistema de Molido: Barrena-Manejado por cadena de rodillo de reducción sencilla (35 pendiente - 4 filas) con rodamientos cónicos; Mezcladora-caja de engranajes de doble reducción y manejado por engrane abierto

Tipo de tazón: Medida 52, Usa plato y cuchillos de medida 52.

Capacidad de Tolva: Hasta 400 libras. (182kg)

Capacidad de producción: Hasta 100 libras. (45.5kg)/minuto.

Equipo estándar: Suministro derecho de 35 grados, segundo ramo de acero inoxidable con brazo central patas ajustables con ruedas giratorias, protector contra chorros y llave de aro, Cable eléctrico 6-4 de 12 pies.

Opciones (Costo extra): Tazón, aro y barrena de acero inoxidable, cerrojo en escala de bisagra, interruptor de pedal neumático o eléctrico, conexión de cuerno y sello para operaciones con juntas 550 volt.



mezcladoras y molinos para carne de auto-suministro

MEZCLADORA Y MOLINO PARA CARNE MODELO AFMG-56-4

Acabado:	Tolva, patas, armazón, tazón, aro, barrena, y remos de acero inoxidable.
Motores:	Barrena -15 HP (11.2kw), 208V, 60 Hz, 3 fases. Mezcladora-5 HP (3.7kw), 208V, 60 Hz, 3 fases. (Consulte al fabricante para más voltajes). Disponible en 50 Hz.
Sistema de Molido :	Barrena- manejado por banda sincronizada de reducción sencilla. Mezcladora- manejado por banda sincronizada de reducción doble.
Tipo de tazón:	Medida 56, Usa plato y cuchillas de medida 56.
Capacidad de Tolva:	Hasta 400 libras. (182kg)
Capacidad de Producción:	Hasta 200 libras. (91kg)/minuto.
Equipo estándar:	Salpicadera, llave de aro, Cable de 9 pies sin conexión.
Opciones: (Costo extra)	Tapa de parilla de alambre, tubo de suministro derecho, plato y cuchilla de medida 56. Ruedas giratorias con seguro, disponible con interruptor de pedal (eléctrico o neumático).



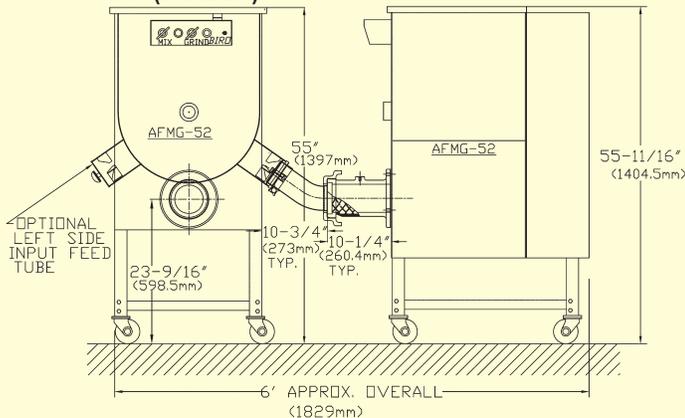
MEZCLADORA Y MOLINO PARA CARNE MODELO AFMG-56 MK III

Acabado:	Tolva, patas, armazón, tazón, aro, barrena, y remos de acero inoxidable.
Motores:	Barrena-20 HP (14.9kw), 208V, 60 Hz, 3 fases. Mezcladora-5 HP (3.7kw), 208V, 60 Hz, 3 fases. (Consulte al fabricante para más voltajes). Disponible en 50 Hz.
Sistema de Molido:	Barrena –manejado por cadena de reducción sencilla. Mezcladora –manejado por cadena de reducción doble.
Tipo de tazón:	Medida 56, Usa plato y cuchillas de medida 56.
Capacidad de Tolva:	Hasta 800 libras. (362.9kg)
Capacidad de Producción:	Hasta 250 libras. (113.7kg)/minuto.
Equipo estándar:	Salpicadera, llave de aro, levantadora de tapa neumática, Cable de 9 pies sin conexión.
Opciones (Costo extra):	Tapa de parilla de alambre, tubo de suministro derecho, plato y cuchilla de medida 56, ruedas giratorias con seguro.

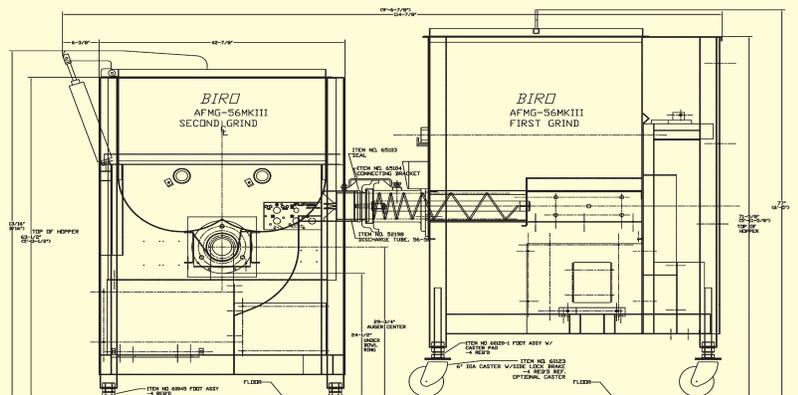


SISTEMAS DE OPERACIONES CONJUNTAS (TÁNDEM)

Modelo AFMG-52 to AFMG-52
(Derecho a izquierdo)



Modelo AFMG-56 MK III a AFMG-56 MK III
(Derecho a izquierdo)



(Consulte al fabricante para otras configuraciones)

suavizadores

SERIE DE SUAVIZADORES PARA CARNE MODELO PRO-9

Acabado:	Tapa y gabinete de acero inoxidable. Tapa de Tolva de Lexan
Motores:	1/2 (.38kw) o 3/4 (.56kw) HP, 115-60-1 o 230-60-1 tipo abierto. Disponible en 50 Hz.
Interruptor:	Encendido y apagado de palanca con cubierta de seguridad.
Transmisión:	Caja de engranajes en baño de aceite con banda V-doble "Polyflex"
Grupos de corte:	De acero inoxidable con espaciadores y cepillos de acero inoxidable.
Opciones sin costo:	Velocidad de rodillo de 140 RPM (Solamente en HD, orden especial).
Equipo estándar:	Cable de 5 pies y conexión de 3 tomas con tierra de ensamblaje de suavizar y tejer, 115 voltios.
Opciones (Costo extra):	Montajes de cuña de cortes, rodillos de marcar, rodillos de estrella, y cortadora de rebanadas de "stir-fry" disponibles en las siguientes anchuras: 1/4 pulgada (6.3mm) (solamente en HD), 3/8 pulgada (9mm) (solamente en HD), 9/16 pulgada (14mm) (solamente en HD), ? pulgada (19mm), 7/8 pulgada (22mm), 1 pulgada (25mm), 1-1/4 pulgadas (32mm), 1-9/16 pulgadas (40mm), 2 pulgadas (51mm), tapa de acero inoxidable, motor de 50 Hz.

Cortador de Rebanadas/Trozos Fajitas, Piezas (fingers) de pollo, etc.



Se puede hacer un bistec de cubos de valor adicional por mover el cortador trasero (peine) a la posición posterior. Pasa 2-3 pedazos pequeños de carne difícil de vender 2-3 veces para tejer la carne.

molinos de suministro manual

MOLINO PARA CARNES MODELO 722

Acabado: Cuerpo de aluminio fundido, tazón, aro, y gusano en estaño.

Motores: 1 HP (.75kw), 115/230V, 60 Hz, 1 o 3 fases estándar totalmente sellado, Disponible en 50 Hz.

Interruptor: De palanca

Charola de suministro: Estándar de acero inoxidable de 20 pulgadas (508mm) de largo x 13 pulgadas (330mm) de ancho x 2-1/2 pulgadas (64mm) de profundo.

Transmisión: Manejado de alta torsión, 95% eficiente

Tipo de tazón: Medida 22 de lados derechos.

Capacidad: 10 - 16 libras. (4.5-7.3kg) por minuto.

Equipo Estándar: Embutidor de carne, Cable de 6 pies y conexión, 115 voltios.

Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla de medida 22.



MOLINO PARA CARNE MODELO 812SS/822SS (mostrado)

Acabado: Gabinete de acero inoxidable pulido, Tazón, aro, y gusano en estaño.

Motores: 1 HP (.75kw), 115/230V, 60 Hz, 1 o 3 fases estándar abierto; Disponible en 50 Hz.

Interruptor: Activador con palanca con contacto magnético.

Charola de suministro: Estándar de acero inoxidable, 20 pulgadas (508mm) de largo x 13 pulgadas (330mm) de ancho x 2-1/2 pulgadas (64mm) de profundo.

Transmisión: Manejado de alta torsión, 95% eficiente

Tipo de Tazón: Medida 12 (Model 812) Medida 22 (Model 822), de lados derechos.

Capacidad: 812 6-10 libras. (2.7-4.5kg) por minuto.
822 10-16 libras. (4.5-7.3kg) por minuto.

Equipo estándar: Embutidor de carne, Cable de 6 pies y conexión, 115 voltios.

Opciones (Costo extra): 812 - plato y cuchilla de medida 12.
822 - plato y cuchilla de medida 22.



MOLINO PARA CARNE MODELO 922SS

Acabado: Gabinete de acero inoxidable pulido, Tazón, aro, y gusano en estaño.

Motores: 1 HP (.75kw), 115/230V, 60 Hz, 1 o 3 fases estándar. Disponible de 50 Hz.

Interruptor: Contacto magnético con estación de botón frontal y dispositivo de seguridad.

Charola de suministro: Estándar de acero inoxidable, removible, 26-3/4 pulgadas (679mm) de largo x 15-1/2 pulgadas (394mm) de ancho x 2-3/4 pulgadas (70mm) de profundo

Transmisión: Manejado de alta torsión, 95% eficiente

Tipo de Tazón: Medida 22, acampanado.

Capacidad: 12-20 libras. (5.4-9.1kg) por minuto.

Equipo estándar: Cubierta de tazón, Embutidor de carne, Cable de 6 pies y conexión, 115 voltios.

Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla de medida 22



MOLINO PARA CARNE MODELO 6642

Acabado: Gabinete de acero inoxidable pulido, Tazón, aro, y gusano en estaño.

Motores: 2 HP (1.5kw), 115/230V, 60 Hz, 1 o 3 fases estándar; Disponible en 50 Hz.

Interruptor: De botón hermético con contacto magnético.

Charola de suministro: Estándar de acero inoxidable, removible, 39 pulgadas (991mm) de largo x 20 pulgadas (508mm) de ancho x 4-3/4 pulgadas (121mm) de profundo.

Transmisión: Engrane de acero de doble reducción en baño de aceite.

Tipo de Tazón: Medida 42, acampanado, usa plato y cuchilla de medida 32.

Capacidad: Hasta 41 libras. (19kg) por minuto.

Patatas: 4 pulgadas (102mm) estándar, 22 pulgadas (559mm) disponible sin costo extra.

Equipo estándar: Salpicadera, Cubierta de tazón, Embutidor de carne, llave de aro.

Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla de medida 32, patas más largas. Cable y conexión.



MOLINO PARA CARNE MODELO 346SS

Acabado: Gabinete de acero inoxidable pulido, Tazón, aro, y gusano en estaño.

Motores: 3 HP (2.25kw), varios voltajes, 50/60 Hz, 1 fase o 3 fases.

Interruptor: Tipo magnético con protección de sobrecarga térmica y de bajo voltaje.

Charola de suministro: Suministro de lado izquierdo, removible, 45 pulgadas (1143mm) de largo x 24 pulgadas (611mm) de ancho x 7-1/4 pulgadas (184mm) de profundo.

Transmisión: Engrane giratorio de trabajo pesado.

Tipo de tazón: Medida 46, con rampa derecha. Usa plato y cuchilla de medida 32.

Capacidad: 25 - 40 libras. (11-18kg)/minutos.

Equipo estándar: Salpicadera, Cubierta de tazón, llave de aro, Embutidor de carne.

Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla de medida 32, Tazón, aro y gusano de acero inoxidable, extensiones de patas, suministro de lado derecho.



MOLINOS PARA CARNE MODELOS 548SS, 7548SS, 552SS, 7552SS HHP

Acabado: Gabinete, charola y protector de acero inoxidable, Tazón, aro y gusano en estaño.

Motores: 5 (3.7kw), o 7-1/2 (5.6kw) HP, varios voltajes, 50/60Hz, 1 fase (solamente en 5 HP) o 3 fases.

Interruptor: Tipo magnético con protección de sobrecarga térmica y de bajo voltaje.

Charola de suministro: Suministro de lado izquierdo, removible, 52 pulgadas (1321mm) de largo x 29 pulgadas (737mm) de ancho x 9 pulgadas (229mm) de profundo.

Transmisión: Engrane giratorio de trabajo pesado.

Tipo de tazón: Medida 48 o 52 acampanado, Usa plato y cuchilla de medida 32 o 52.

Capacidad: 25 - 100 libras. (11-45kg)/minuto.

Equipo estándar: Salpicadera, Cubierta de tazón, llave de aro, Embutidor de carne.

Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla, Motor de 550 voltios, extensiones de patas, suministro de lado derecho, 5 HP (3.7kw), motor de 1 fase.



molinos de suministro manual

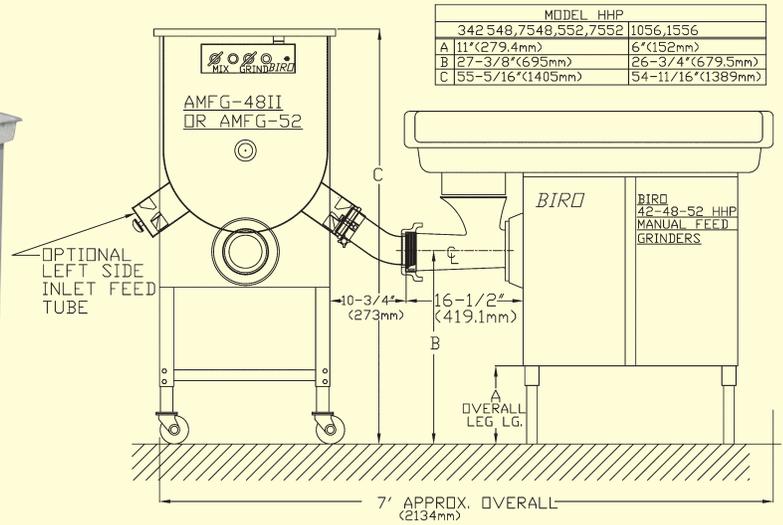
MOLINOS PARA CARNE MODELOS 1056SS, 1556SS HHP

- Acabado: Gabinete, charola y protector de acero inoxidable, Tazón, aro y gusano en estaño.
- Motores: 10 (7.5kw) o 15 (11.2kw) HP, varios voltajes, 50/60Hz, 3 fases.
- Interruptor: Tipo magnético con protección de sobrecarga térmica y de bajo voltaje.
- Charola de suministro: Suministro de lado izquierdo, removible, 52 pulgadas (1321mm) de largo x 29 pulgadas (737mm) de ancho x 9 pulgadas (229mm) de profundo.
- Transmisión: Engrane giratorio de trabajo pesado.
- Tipo de Tazón: Medida 56 acampanado, Usa plato y cuchilla de medida 56.
- Capacidad: Hasta 125 libras. (56.7kg)/minuto.
- Equipo estándar: Salpicadera, Cubierta de tazón, llave de aro, Embutidor de carne.
- Opciones (Costo extra): Plato y cuchilla, Motor de 550 voltios, extensiones de patas, suministro de lado derecho.



SISTEMA DE OPERACIÓN CONJUNTA (TANDEN)

Modelo HHP a AFMG-48 Sistema de operación conjunta



picador de bloques congelados de carne

PICADOR MODELO FBC-4800SS

- Acabado: Construido de acero inoxidable.
- Motores: 5 HP (3.7kw), 208/220, 440-60-3, 575-60-3, 220/380-415-50-3.
- Interruptor: Tipo magnético con protección de sobrecarga térmica y de bajo voltaje.
- Transmisión: Engrane de bronce de trabajo pesado con baño de aceite directamente conectado al motor.
- Equipo estándar: Receptáculo de producto de polietileno, caretila del receptáculo de producto, cuñas de ubicación para atornillar al piso, manual de operaciones y seguridad.
- Operación: Tamaño de bloque máximo 8 pulgadas (203mm) x 16-1/2 pulgadas (419mm) x 19-1/2 pulgadas (495mm), temperatura recomendada de bloque es 15° hasta 25° F o -10° hasta -4° C, se puede reducir el bloque a trozos aproximadamente 3-1/2 pulgadas (89mm) x 3-1/2 pulgadas (89mm) x 1/2 pulgada (6mm) en menos de 60 segundos.
- Limpieza: Se abre la tapa entera para fácil acceso, se desmonta el ensamblaje completo del cuchillo.
- Opciones (Costo extra): Rampa de descarga de acero inoxidable



cortadora de pollo y aves

CORTADORA DE POLLO Y AVES MODELO BCC-100

- Acabado: Acero inoxidable, aluminio fundido.
- Motor: 3/4 HP (.56kw), 1 fase, totalmente sellado; motor de 3 fases y 50 Hz disponible con costo extra.
- Interruptor: Sellado, Hermético de inclinación con luz de seguridad encendido en rojo (ON)
- Filo de cuchilla: 9 pulgadas (229mm) diámetro, filo tipo cuchilla de acero inoxidable.
- Equipo estándar: Cable de 5 pies y conexión, 115 voltios, manual de operación y seguridad.
- Opciones: 9 pulgadas (229mm) diámetro, filo dentado, acero inoxidable.
- (Costo extra)



marinadoras al vacio



MARINADORAS AL VACIO MODELOS VTS-41 Y VTS-42 VACUUM (mostrado)

- Acabado: Armazón de acero inoxidable, sin ruedas y sello de tapa
- Motor de Contenedor: 1/25 HP (.03kw), 115V, 60 Hz, 1 fase.
- Bomba de Vacio: 1/8 HP (.09kw), 115V, 60 Hz, 1 fase. Bomba portátil (VTS-41). Bomba sellada (VTS-42).
- Capacidad: Contenedor de acero inoxidable con capacidad de 40 libras. (18kg).
- Equipo estándar: Temporizador de marinadora, Cable de 6 pies y conexión.
- Opciones: Motor de 50 Hz por 42, disponible con motor de velocidad variable. (Costo extra)



MARINADORAS AL VACIO MODELO VTS-43 (mostrado) Y VTS-44

- Acabado: Armazón de acero inoxidable, sin ruedas y sello de tapa
- Motor de Contenedor: 1/25 HP (.03kw), 115V, 60 Hz, 1 fase.
- Bomba de Vacio: 1/8 HP (.09kw), 115V, 60 Hz, 1 fase. Bomba portátil (VTS-43). Bomba sellada (VTS-44).
- Capacidad: Contenedores gemelos con capacidad de 20 libras (9.1 kg).
- Equipo estándar: Temporizador de marinadora, Cable de 6 pies y conexión.
- Opciones: Motor de 50 Hz por 44, motor de velocidad variable, contenedor de acero inoxidable de 40 libras. (18kg). (Costo extra)

BOMBA DE VACIO REMOTO

Para Modelos VTS-41/43/45..



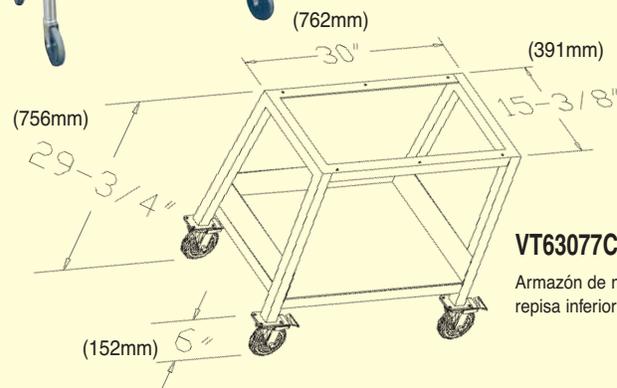
MARINADORAS AL VACIO MODELO VTS-45 Y VTS-46 (mostrado)

- Acabado: Armazón de acero inoxidable, sin ruedas y sello de tapa.
- Motor de Contenedor: 1/25 HP (.03kw).
- Bomba de Vacio: 1/8 HP (.09kw) bomba portátil con filtro VTS-45. 1/8 HP (.09kw) bomba interna con filtro externo en el gabinete VTS-46.
- Capacidad: Contenedor de 20 libras (9.1kg), máximo, 15 libras (7 KG) optimo.
- Equipo estándar: Cable de 6 pies, Conexión de 3 tomas, 115-60-1. Cable de 6 pies, sin conexión, 220-6-1 y 220-50-1. Manual de operación y seguridad.
- Opciones: Velocidad variable (0-14), carro de marinadora, caja de madera. (Costo extra)



VTCRT1S Carro de acero inoxidable (mostrado) y VTCRT1 Plástico gris (no mostrado)

32 pulgadas (813mm) de ancho x 20 pulgadas (508mm) de profundo x 30 pulgadas (762mm) de alto. Para VTS-41, 42, 43, 44, 45 o 46 Marinadoras de Vacio y Formadores de Comida de Mesa (No para rebanadores de comida).



VT63077C CARRO

Armazón de metal con repisa inferior solamente.



MARINADORA DE VACIO MODELO VTS-100

- Acabado: Armazón, contenedor y gabinete de acero inoxidable.
- Motor de contenedor: 3/4 HP (.56kw) de velocidad variable, 115V, 60 Hz, 1 fase
- Bomba de Vacio: 3/4 HP (.56kw), 115V, 60 Hz, 1 fase. Colador externo con filtro.
- Capacidad de contenedor: 100 libras. (45.4kg) aproximadamente.
- Equipo estándar: Temporizador de intervalos de 0-50 minutos, filtro de vacio en la línea, interruptor de OFF/RUN/JOG, ruedas giratorias con seguro, cable de 8 pies y conexión de 115 voltios, sensor fotoeléctrico para apagado de seguridad.
- Opciones: 50 ciclos, interruptor de reversa (momentáneo), extensiones de patas. (Costo extra)



MARINADORA DE VACIO MODELO VTS-500

- Acabado: Armazón, contenedor y gabinete de acero inoxidable.
- Motor de contenedor: 3/4 HP (.56kw) de velocidad variable, 115V, 60 Hz, 1 fase
- Bomba de vacio: 3/4 HP (.56kw), 115V, 60 Hz, 1 fase. Colador externo con filtro.
- Capacidad de contenedor: 500 libras. (227kg) aproximadamente.
- Equipo estándar: Temporizador de 0-99 minutos, ciclo de repetición run-stop-run, colador externo de humedad, filtro de vacio en la línea, interruptor de OFF/RUN/JOG, ruedas giratorias son seguro, Cable de 8 pies y conexión de 115 voltios, sensor fotoeléctrico para apagado de seguridad.
- Opciones: 50 ciclos, interruptor de reversa (momentáneo), extensiones de patas. (Costo extra)

rebanadores de carne y comida

REBANADOR MANUAL DE SUMINISTRO DE GRAVEDAD MODELO B300M

Acabado:	Cuerpo – Aluminio fundido pulido y anodizado con armazón de metal no corrosivo.
Motor:	IP 65 – 1/2 HP (.35 KW) 115V 60 HZ 1 ph enfriado interno, a prueba de agua. IP 65 – 1/2 HP (.35 KW) 220V 50 Hz 1 ph enfriado interno, a prueba de agua.
Tamaño de filo:	12 pulgadas (300 mm) aleación de acero.
Grosor de rebanada:	9/16 pulgadas (15 mm).
Corte máximo redondo:	7.5 pulgadas (190 mm).
Corte máximo rectangular:	10 pulgadas x 5.5 pulgadas (254 mm x 139 mm).
Equipo estándar:	Mesa removible de producto, protector circular del filo, mesa de producto con seguro, tensión de banda automática de resorte, manejado por banda estriada, apagado automático por sobrecarga térmica/sin voltaje, control de botón verde "on-off" con botón rojo de "e-stop" de emergencia, motor IP65 a prueba de agua, arnés de cables, controles y conectores eléctricos, ensamblaje removible de afilador, cerca de producto.



Modelo B300M

REBANADOR MANUAL DE SUMINISTRO DE GRAVEDAD MODELO B350M

Acabado:	Cuerpo – Aluminio fundido pulido y anodizado con armazón de metal no corrosivo.
Motor:	IP 65 – 1/2 HP (.35 KW) 115V 60 HZ 1 fase enfriado interno, a prueba de agua. IP 65 – 1/2 HP (.35 KW) 220V 50 Hz 1 fase enfriado interno, a prueba de agua.
Tamaño de filo:	13-3/4 pulgadas (350 mm) aleación de acero.
Grosor de rebanada:	1 pulgada (25 mm).
Corte máximo redondo:	10 pulgadas (254 mm).
Corte máximo rectangular:	12-1/2 pulgadas x 9 pulgadas (317 mm x 228 mm).
Equipo estándar:	Mesa grande de producto, protector circular de filo, mesa de producto removible por inclinación, tensión de banda automática de resorte, manejado por banda estriada, apagado automático por sobrecarga térmica/sin voltaje, control de botón verde "on-off" con botón rojo de "e-stop" de emergencia, motor IP65 a prueba de agua, arnés de cables, controles y conectores eléctricos, ensamblaje removible de afilador, cerca de producto.



Modelo B350M (Afilador removible no mostrado)

REBANADOR MANUAL DE SUMINISTRO HORIZONTAL MODELO B350MV

Acabado:	Cuerpo – Aluminio fundido pulido y anodizado con armazón de metal no corrosivo.
Motor:	IP 65 – 1/2 HP (.35 KW) 115V 60 HZ 1 fase enfriado interno, a prueba de agua. IP 65 – 1/2 HP (.35 KW) 220V 50 Hz 1 fase enfriado interno, a prueba de agua.
Tamaño de filo:	13-3/4 pulgadas (350 mm) aleación de acero.
Grosor de rebanada:	1 pulgada (25 mm).
Corte máximo redondo:	10-1/2 pulgadas (266 mm).
Corte máximo rectangular:	12 pulgadas x 10 pulgadas (304 mm x 254 mm).
Equipo estándar:	tensión de banda automática de resorte, manejado por banda estriada, apagado automático por sobrecarga térmica/sin voltaje, control de botón verde "on-off" con botón rojo de "e-stop" de emergencia, motor IP65 a prueba de agua, arnés de cables, controles y conectores eléctricos, ensamblaje removible de afilador, cerca de producto.



Modelo B350MV con afilador removible

REBANADOR DE SUMINISTRO AUTOMÁTICO MODELO B350A

Acabado:	Aluminio fundido pulido y anodizado con armazón de metal no corrosivo.
Motor:	IP 65 – 1/2 HP (.35 KW) 115V 60 HZ 1 fase enfriado interno, a prueba de agua IP 65 – 1/2 HP (.35 KW) 220V 50 Hz 1 fase enfriado interno, a prueba de agua.
Tamaño de filo:	13-3/4 pulgadas (350 mm) aleación de acero.
Grosor de rebanada:	7/8 pulgada (23 mm).
Corte máximo redondo:	9-1/2 pulgadas (241 mm).
Corte máximo rectangular:	11-3/4 pulgadas x 6 pulgadas (298 mm x 152 mm).
Equipo estándar:	Mesa grande de producto, protector circular de filo, mesa de producto removible por inclinación con seguro, tensión de banda automática de resorte, manejado por banda estriada, apagado automático por sobrecarga térmica/sin voltaje, control de botón verde "on-off" con botón rojo de "e-stop" de emergencia, motor IP65 a prueba de agua, arnés de cables, controles y conectores eléctricos, ensamblaje removible de afilador, cerca de producto. Tres selecciones de velocidades automáticas con tres desplazamientos de mesa en cada velocidad: Velocidad automática #1 - 48 golpes por minuto (GPM) con desplazamiento corto, 40 gpm con desplazamiento mediano, 38 gpm con desplazamiento largo. Velocidad automática #2 - 56 golpes por minuto (GPM) con desplazamiento corto, 45 gpm con desplazamiento mediano, 45 gpm con desplazamiento largo. Velocidad automática #3 - 60 golpes por minuto (GPM) con desplazamiento corto, 50 gpm con desplazamiento mediano, 50 gpm con desplazamiento largo.



Modelo B350A (Afilador removible no mostrado)

rebanador horizontal

REBANADOR DE CARNE ENTERA SIN HUESOS



Mostrado con banda transportadora

REBANADOR HORIZONTAL MODELO 109PC (PROGRAMACIÓN ELÉCTRICA)

- Eléctrico:** 3 HP (2.2kw), 208/220/440 voltios, 60 Hz, 3 fases, 220/380/415 voltios, 50 Hz, 3 fases, Cable de 10 pies sin conexión. Se tiene que especificar voltaje exacto antes de ordenar. Armazón de acero inoxidable. Tapas de cámara de Lexan.
- Acabado:** Tamaño de Cámara: 9 pulgadas (228 mm) de alto x 10 pulgadas (254 mm) de ancho x 30 pulgadas (762 mm).
- Seguridad:** Seguros magnéticos en todas las puertas, freno de motor, ruedas giratorias con seguro, interruptor de seguro OSHA.
- Filos:** Curvados de acero inoxidable. Cada máquina viene con dos filos, uno liso o uno dentado en la máquina y el otro de su opción.
- Velocidad de Filo:** Hasta 180 cortes por minuto.
- Controlador:** Eléctrico, a prueba de salpicaduras, teclado fácil de usar en medida estándar o métrica (táctil y audible) programable hasta 7 programas, regreso de transporte automático.
- Grosor de rebanada:** 1/16 pulgada o más (2.0 mm) mínimo o 30 pulgadas (762 mm) máximo.
- Equipo estándar:** 5 pulgadas diámetro, ruedas giratorias de seguro completo con anti-microbios "prevenz", manual de operaciones, Cable de 10 pies, tamaño 12, de tres alambres, sin conexión, 2 filos, charola de exceso, guía de resorte de producto.
- Opciones:** Filo dentado, 10 pulgadas de ancho x 48-3/8 pulgadas de largo, banda transportadora de llevar de velocidad variable de 0-55 pies (0-5.1m) por minuto, interruptor independiente de "on/off", banda removible blanca de calidad para alimentos, seguros en todas las puertas.



Filo liso curvado
Modelo 109PC/109PCM

REBANADOR HORIZONTAL MODELO 109PCM (CON AJUSTE MECÁNICO DE GROSOR)

- Eléctrico:** 2 HP (1.5kw), 208/220/440 voltios, 60 Hz, 3 fases, 220/380/415 voltios, 50 Hz, 3 fases, Cable de 10 pies sin conexión. Se tiene que especificar voltaje exacto antes de ordenar.
- Acabado:** Armazón y gabinete de acero inoxidable. Tapas de cámara de Lexan.
- Tamaño de Cámara:** 9 pulgadas (228 mm) de alta x 10 pulgadas (254 mm) de ancho x 30 pulgadas (762 mm).
- Seguridad:** Seguros magnéticos en todas las puertas, freno de motor, ruedas giratorias con seguro, interruptor de seguro OSHA.
- Filos:** Curvados de acero inoxidable. Cada máquina viene con dos filos, uno liso o uno dentado en la máquina y el otro de su opción.
- Velocidad de Filo:** Hasta 170 cortes por minuto.
- Controlador:** controlador principal "on/off", run o jog, encendido de botón, apagado de emergencia "e-stop".
- Grosor de Rebanada:** 1/16 pulgada o más (2.0 mm) mínimo o 1-1/8 pulgadas (28.6 mm).
- Equipo estándar:** 5 pulgadas diámetro. Ruedas giratorias con seguro completo con aditivo anti-microbios "prevenz", manual de operación, Cable de 10 pies, tamaño 12, de tres alambres, sin conexión, 2 filos, charola de exceso, guía de resorte de producto.
- Opciones:** Filo dentado, 10 pulgadas de ancho x 48-3/8 pulgadas de largo, banda transportadora de traslado de velocidad variable de 0-55 pies (0-5.1m) por minuto, interruptor independiente de "on/off", banda removible blanca de calidad para alimentos, seguros en todas las puertas.



Ajustador de grosor de lado derecho.



Agrandado

formadores de comida/carne



Aprobado por NSF

MODELO F2000N * **

Acabado: Cuerpo de aluminio anodizado y pulido con gabinetes de acero inoxidable.
 Motor: 1HP (.75kw), 115V 60 Hz 1 fase.
 Producción: 2000 formas sencillas por hora.
 Tamaño de forma: 1 pulgada hasta 4-3/4 pulgadas / 25mm hasta 120mm.
 Tamaño de tolva: 6.6 galones / 25 lt.

MODELO F3000N * **

Acabado: Cuerpo de aluminio anodizado y pulido con gabinetes de acero inoxidable
 Motor: 1HP (.75kw), 115V 60 Hz 1 fase.
 Producción: 3000 formas sencillas por hora.
 Tamaño de forma: 1 pulgada hasta 4-3/4 pulgadas / 25mm hasta 120mm.
 Tamaño de tolva: 6.6 galones / 25 lt.

MODELO F4000N * **

Acabado: Cuerpo de aluminio anodizado y pulido con gabinetes de acero inoxidable
 Motor: 1HP (.75kw), 115V 60 Hz 1 fase.
 Producción: 4000 formas sencillas por hora.
 Tamaño de forma: 1 pulgada hasta 4-3/4 pulgadas / 25mm hasta 120mm.
 Tamaño de tolva: 6.6 galones / 25 lt.

MÁQUINA DE GALLETAS MODELO B1200N * **

Acabado: Cuerpo de aluminio anodizado y pulido con gabinetes de acero inoxidable
 Motor: 1HP (.75kw), 115V 60 Hz 1 fase.
 Producción: 1200 formas sencillas por hora.
 Tamaño de forma: 1 pulgada hasta 4-1/2 pulgadas / 25mm hasta 115mm.
 Tamaño de tolva: 6.6 galones / 25 lt.



Sujetador de papel estándar en la máquina.



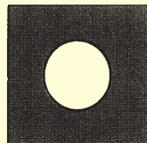
* Equipo estándar: limpiador manual de alambre para la tolva, sujetador de papel, interruptor de pedal, tolva de producto de 6.5 galones (25 lt.), banda transportadora de 15-3/8 pulgadas (390.5mm) (NSF), 2 paquetes (1330 hojas) de papel, una tolva de un hoyo sencillo, soporte inclinado de limpieza

** Opciones (Costo extra) – Tolva grande, limpiador automático de alambre para la tolva, banda transportadora más larga, banda transportadora en tejido de alambre.

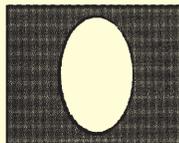


Limpiador manual de alambre para la tolva es estándar.

Limpiador automática de alambre para la tolva (opcional, costo extra, no mostrado)



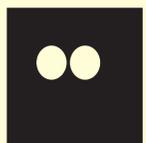
Redondo sencillo estándar



Ovulado sencillo



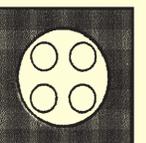
Cuadro sencillo



Redondo doble



Trozo de pollo doble



Redondo cuádruple

CONTENEDORES DE FORMADORES DE COMIDA

(Consulte al fabricante por formas adicionales)

NEUMÁTICO MODELO HD3000N

Acabado: Cuerpo de aluminio anodizado y pulido con gabinetes de acero inoxidable
 Motor: 1HP (.75kw), 115V 60 Hz 1 fases.
 Producción: 3000 formas sencillas por hora.
 Tamaño de forma: 1 pulgada hasta 4-3/4 pulgadas / 25mm hasta 120mm.
 Tamaño de tolva: 11 galones / 40 lt., 10.5 galones (45 lt) tolva de producto
 Equipo estándar: S
 Espátula montada de alambre para la tolva, interruptor de pedal, banda transportadora más larga 45 pies (1180mm), 2 rollos de papel (1330 hojas)





PERFIL DE LA COMPAÑÍA

LA COMPAÑÍA DE MANUFACTURA BIRO® establecido en 1921, es una corporación de Ohio, USA, con tres fábricas de ensamblaje/manufactura. BIRO diseña, manufactura, y vende maquinas eléctricas de acero inoxidable para procesar carne que son seguras, durables, y confiables. BIRO es dedicado a complacer las necesidades específicas de cada segmento de la industria carnicera: las tiendas comerciales, el servicio de comida, y el procesamiento de comida, incluyendo el control de porciones y las operaciones de procesar mariscos.

La línea de productos de BIRO incluye una selección grande de modelos y variaciones de Sierras de Poder para Carne, línea de productos incluye una selección grande de modelos y variedades de Sierras de Poder, Suavizadores/Tejedores, Trozadores, Cortadores de Rebanadas, Cortadores de Pollo y Aves, Rebanadores para Carne de Alta Velocidad Horizontales, Rebanadores para Carne y Embutidos, Molinos, Mezcladores/Molinos, Marinadoras, y Formadores de Comida/Carne.

FILOSOFÍA BIRO

- ▶ **EL INGENIERIA Y DISEÑO DE BIRO:** Nuestro concepto es tener producción y eficaz optima con prioridad de seguridad y limpieza en el proceso de diseño. Nuestra especialización es el poder de modificar nuestras maquinas a complacer los requisitos de nuestros clientes.
- ▶ **LAS MAQUINAS BIRO:** Nuestro concepto de una "mejor compra" para el cliente no tiene su base solamente en el costo inicial de adquisición pero más importante...maquinas hechas para durar una larga vida. Hay más productividad durante la vida de la maquina porque dura menos tiempo en el taller de servicio. .
- ▶ **PARTES BIRO:** El cliente realizará costos de mantenimiento más bajos con partes de precios razonables, menos requisitos de reemplacer partes, y menos labor. La calidad de partes BIRO a comparación del costo es la más competitiva en la industria.
- ▶ **SERVICIO TECNICA BIRO:** Los clientes tendrán beneficio de los distribuidores independientes de servicios y ventas mundiales que son muy motivados. Estos distribuidores tienen el beneficio de entrenamiento en la fábrica y apoyo técnico.
- ▶ **SERVICIO DE CLIENTE BIRO:** Con la cooperación de todos nuestros empleados, seguiremos haciendo relaciones de larga vida con nuestros clientes valuados por dar servicio de cliente responsivo.

Servicio está disponible de locales mundiales.

Desde 1921 la Compañía de Manufactura BIRO® ha desarrollado y fabricado equipo para procesar carnes seguro y confiable para complacer los varios requisitos de la industria carnicería. BIRO también diseña y fabrica maquinas especiales para procesar comidas según las especificaciones del cliente. Hay una gran variedad de modelos, motores eléctricos, y controladores a disponibilidad. Es importante que las especificaciones eléctricas para su aplicación particular sean comunicadas detalladamente con su orden. Si requiere ayuda adicional, con su equipo estándar o especial, consulte a su distribuidor autorizado de su localidad o el Departamento de Ventas de la Compañía de Manufactura BIRO Marblehead, Ohio 43440 U.S.A.

BIRO® es la marca registrada de la Compañía de Manufactura, Marblehead, Ohio 43440 como aplicadas a máquinas de poder para cortar carne, pescado, y huesos, Molinos para carne, Suavizadores, Trituradores, Rebanadores y cortadores, Mezcladores-Molinos de suministro automático, marinadoras de vacio, formadores de carne/comida, fillos y partes de su manufactura o diseño para uso en la industria de procesar comida.

LA INFORMACION CONTENIDA AQUI REPRESENTA NUESTRO MEJOR JUICIO BASADO EN TRABAJO, HECHOS Y PRUEBAS REALIZADAS. LA COMPAÑÍA DE MANUFACTURA BIRO NO ACEPTA NINGUNA RESPONSABILIDAD NI EXPRESADO NI IMPLICADO EN CONEXIÓN CON SU USO. COMO LAS REGULACIONES DEL GOBIERNO Y CONDICIONES PUEDAN CAMBIAR, ES LA RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE DETERMINAR EL USO CORRECTO DEL PRODUCTO DEL VENDEDOR PARA EL USO ESPECIFICO DEL CLIENTE. TODOS LOS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS AQUÍ SE PUEDAN CAMBIAR SIN NOTIFICACION.

Manufactureras de Máquinas de Procesar Comida

THE BIRO MANUFACTURING COMPANY, 1114 W. MAIN ST., MARBLEHEAD, OHIO 43440-2099 U.S.A.
Teléfono:+1 (419) 798-4451 FAX:+1 (419) 798-9106 <http://www.birosaw.com> email: sales@birosaw.com

Item No: Lit-Stuffer-153
Form No: Stuffer-153-4-12-4SP-MARK