

Cuchilla para Moledora VMCAI-22 VENTUS

SKU: REPU-VEN-VMCAI22 | Categorías: Línea Complementarios, Repuestos



Descripción

La Cuchilla para Moledora VMCAI-22 está especialmente diseñada para garantizar un molido eficiente y preciso en moledoras de carne de alto rendimiento.

Compatible con el modelo VMCAI-22, su diseño permite procesar hasta 220 kg de carne por hora, ofreciendo cortes limpios, consistentes y sin esfuerzo excesivo del motor.

Primeramente, fabricada en materiales de alta resistencia, es una pieza fundamental para asegurar la productividad y calidad en entornos de procesamiento cárnico comercial o industrial.

Además, su eficiencia en el corte, esta cuchilla destaca por su fácil montaje y limpieza, lo cual, facilita la operación diaria y el mantenimiento preventivo del equipo.

Especificaciones técnicas destacadas Cuchilla para Moledora VMCAI-22:

- **Tipo de accesorio:** Cuchilla (o navaja) de corte para moledora de carne
- **Compatibilidad:** Moledora de carne modelo VMCAI-22
- **Capacidad de producción del equipo asociado:** 220 kg/hora
- **Materialidad:** Acero de alta resistencia (detalles específicos no indicados)
- **Consumo eléctrico:** No aplica (pieza pasiva)
- **Cantidad incluida:** 1 unidad
- **Medidas:** Estándar para cabezal tipo 22 (medidas exactas no detalladas)
- **Peso aproximado:** Bajo, diseñado para rotación eficiente dentro del cabezal

Atributos clave:

- **Primero, alta precisión de corte:** Asegura una molienda homogénea, reduciendo la fricción y el desgaste del motor.

- **Segundo, durabilidad comprobada:** El material resistente permite un uso prolongado sin perder filo rápidamente.
- **Tercero, fácil instalación:** Su diseño encaja perfectamente en la moledora, facilitando el reemplazo.
- **Cuarto, ideal para trabajos intensivos:** Soporta largas jornadas de trabajo sin afectar el rendimiento.
- **Por último, contribuye a la seguridad alimentaria:** Gracias a su superficie lisa y fácil de limpiar, evita acumulación de residuos.

Usos sugeridos Cuchilla para Moledora VMCAI-22:

En primera instancia, esta cuchilla está recomendada para el procesamiento de carne en carnicerías, supermercados, cocinas industriales y plantas de alimentos.

Asimismo, es ideal para operaciones donde se requiere un corte eficiente y continuo, ya que mantiene una textura adecuada del producto sin generar sobrecalentamiento ni atascos.

Tips de mantenimiento:

- **Lava la cuchilla inmediatamente después de cada uso**, utilizando agua caliente y detergente suave.
- **Evita el uso de materiales abrasivos** al limpiar, para conservar el filo y el acabado del acero.
- **Seca completamente antes de guardar**, ya que la humedad prolongada puede generar corrosión, incluso en acero de alta calidad.
- **Afila o reemplaza periódicamente** según el nivel de uso y el tipo de carne procesada.
- **Guarda en un lugar seco y limpio**, preferentemente en una caja o compartimento designado para repuestos de corte.

En resumen, esta Cuchilla para Moledora VMCAI-22 es una pieza clave para mantener la eficiencia, higiene y calidad en cualquier operación de procesamiento cárnico.

Por otro lado, su diseño robusto, compatibilidad perfecta con la VMCAI-22 y facilidad de mantenimiento la convierten en una inversión indispensable para el funcionamiento continuo y seguro del equipo.

Cotiza cualquier otro repuesto en nuestro Whatsapp.

MUNDOGASTRONÓMICO.CL

Cuchilla para Moledora VMCAI-22, diseñada para procesar hasta 220 kg/h.

Fabricada en acero resistente, ofrece cortes precisos y duraderos.

Fácil de instalar y limpiar, ideal para uso intensivo en carnicerías y cocinas industriales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	220 kg

Galería de imágenes



