

TENERIFE®
DADO 3



Via N. Paganini, 14
43018 Sissa Trecasali (Parma)
ITALIA

Uffici: +39 0521 627792
Mobile: +39 335 5385202
Mobile: +39 393 9819289 

info@vepasas.com
www.vepasas.com



DADO 3

Nasce, con questo nome una nuova generazione di Inteneritrici più “economiche”, per quanto concerne il prezzo al pubblico, ma pur sempre di “alta gamma”, per quanto riguarda la qualità e le prestazioni meccaniche della macchina. Questo progetto è stato creato, con preciso scopo di venire incontro alle esigenze di una clientela che ha poca marginalità, nella lavorazione di un prodotto. Tutto questo, senza compromettere la robustezza e l'affidabilità delle macchine che, da sempre, contraddistingue il marchio VEPA.

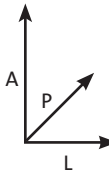
La Linea DADO di inteneritrici trova il suo miglior impiego nelle aziende, in cui si fanno delle lavorazioni che necessitano anche di interventi diversi dall'intenerimento, quali ad esempio: tagliate, impanati etc.

Tutte le macchine della Linea Dado sono costruite in AISI 304.

La DADO 3 è la versione più economica dell'omologa DOMINO 4, rispetto alla quale, pur mantenendo inalterate le caratteristiche tecniche e qualitative, risulta essere più essenziale nella funzionalità. L'intenerimento prodotto dalla DADO 3 consente di avere sempre un taglio di carne tenero, che si conserva nel tempo, non cambia aspetto e non altera il sapore della carne. L'accorgimento tecnico, di spostare la meccanica nella parte inferiore della macchina, ha reso questa inteneritrice più silenziosa, mantenendone inalterata la robustezza.

Sono state, inoltre, agevolate le operazioni di pulizia della macchina, facilitando lo smontaggio del blocco lame, dei distanziali e di tutte quelle componenti che sono a contatto con la carne e che, quindi, necessitano di una sistematica, accurata, pulizia.

Dati tecnici

	(L) Larghezza	600 mm
	(P) Lunghezza	800 mm
	(A) Altezza	1180 mm
	Peso	150 kg
Larghezza blocco lame		350 mm
Numero lame		58
Altezza passaggio carne		150 mm
ALIMENTAZIONE		380V + N + T 16 A

