



TENERIFE®
DADO 5



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 5

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 5, versione più economica dell’omologa DOMINO 6, permette di lavorare tagli di carne di grosse dimensioni, senza la necessità di girare il pezzo. Per queste sue caratteristiche tecniche, questo modello è particolarmente indicato per l’industria e le grosse aziende di trattamento della carne.

Lo spostamento della meccanica nella parte inferiore della macchina, ha reso questa inteneritrice più silenziosa, migliorandone le prestazioni, anche in termini di stabilità e robustezza.

Questa tipologia di macchina può essere fornita in diverse configurazioni, a seconda delle esigenze del cliente e può essere collegata in rete, per monitorarne la funzionalità e gli interventi di manutenzione.

Dati tecnici

A

P

L

(L) Larghezza	700 mm
(P) Lunghezza	900 mm
(A) Altezza	1180 mm
Peso	200 kg
Larghezza blocco lame	400 mm
Numero lame	65
Altezza passaggio carne	150 mm
ALIMENTAZIONE	380V + N + T 16 A

