



FLAKER CON VOLCADOR FL10-4

SKU: 19020027



Función

Troceado de bloques de carne u otro producto congelado con una temperatura de -20°C (recomendada para un mejor rendimiento del equipo). El producto procesado queda en condiciones óptimas de ingresarlo posteriormente al cutter o molino, disminuyendo el tiempo de proceso y el desgaste de estos equipos.

Aspectos técnicos

Largo	1350 mm
Ancho	680 mm
Alto	1520 mm
Peso	552 kg

Capacidad	2000 kg
Alimentación	60 Hz
Temperatura	-20°C
Voltaje	220 V

Características

Sistema de corte con fresas templadas, montadas a lo largo de un eje.
El Flaker FL10-4 permite procesar bloques entre 120-180 mm de espesor.
Verifique que la medida cumpla el rango para no afectar la productividad del equipo.
Reductor de acople directo al eje de corte.
La descarga del producto está diseñada para que sea realizada directamente a un carro cutter.
Equipo fabricado totalmente en acero inoxidable 304.
Fácil operación para el funcionario encargado.
El equipo viene en dos versiones, una con alimentación manual y otra usando un volcador hidráulico.
El sistema de control cuenta con pulsadores de paro y encendido, en ambos lados de operación del equipo y un paro de emergencia.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Enero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co