



## FLAKER SIN VOLCADOR FL10-4

SKU: 19020028



### Función

Troceado de bloques de carne u otro producto congelado con una temperatura de  $-20^{\circ}\text{C}$  (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	$-20^{\circ}\text{C}$
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](mailto:info@talsa.com.co)

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