

DESCORTEZADORA DE JAMONES CANALES Y PIEZAS

para productos curados
y/o frescos

- Fácil uso
- Ligera
- Potente
- Resistente
- Eficaz
- Gran productividad
- Mínima merma

HAM-SKIN REMOVER CHANNELS AND PARTS

for cured
and/or fresh products

- Easy to use
- Light
- Powerful
- Tough
- Efficient
- High productivity
- Minimal wastage

DÉCOUENNEUSE DES JAMBONS CANAUX ET PIÈCES

pour les produits
secs et/ou frais.

- Facile d'utilisation
- Léger
- Puissant
- Résistant
- Efficace
- Grande productivité
- Retrait minimum



MÍNIMA MERMA
MINIMAL VASTAGE
MINIME PERTE



Mod. **Q-74**

Mod. **Q-72**

La mejor relación
CALIDAD/PRECIO

Best value
FOR MONEY

La meilleure relation
QUALITÉ/PRIX

Características técnicas Technical specifications Caractéristiques techniques

Modelo	Modello	Modèle	Q-74	Q-72
Entrada aire	Air inlet	Prise d'air	1/4"	1/4"
Presión trabajo	Working pressure	Pression de travail	6,0 bar	6,0 bar
Consumo de aire	Air consumption	Consommation d'air	540 l/min.	500 l/min.
Peso	Weight	Poids	1,65 Kg.	1,65 Kg.
Largo	Long	Longueur	260 mm.	260 mm.
Nivel presión acústica	Noise level	Niveau de pression acoustique	78 dBA	77 dBA
Tipo jamones recomendado	Type hams recommended	Type de jambon recommandé	Fresco Fresh Frais	Curado Cured Sec
Otras utilizaciones (pelado)	Other uses (peel)	Autres utilisations (peler)	Pescados, Calabazas, Quesos Fish, Pumpkins, Cheese Poisson, Citrouilles, Fromage	

RESERVADO EL DERECHO DE
MODIFICACIONES TÉCNICAS

THE MANUFACTURED RESERVES
THE RIGHT TO MAKE TECHNICAL
MODIFICATIONS

RÉSERVÉ LE DROIT DE
MODIFICATIONS TECHNIQUES



Posibilidad regulación de corte Option of adjustment of cut Possibilité de régulation de coupe

Sectores Sectors Secteurs



Pere Llosas 4 · E-17800 OLOT · (Girona) · SPAIN
Tel. +34 972 260 531 · Fax. +34 972 266 154
cruells@cruells.net · www.cruells.net

