

Prix Versatile

Alta precisão e qualidade
para fatiar peitos de frango



Versatilidade
de Lâminas



Operação Simples
e Segura



Cortes
Padronizados



QUEM PÔE
NA BALANÇA
ESCOLHE PRIX

FATIADOR DE PEITO DE FRANGO PRIX VERSATILE

Adquirir o fatiador de frango Prix Versatile resulta em filés de frango padronizados e com um corte de qualidade, além de trazer mais praticidade e conforto para o dia a dia.

Em relação ao mercado, a automação do processo de fatiar frango promove eficiência, consistência operacional, padronização dos cortes e torna seu processo de fabricação mais higiênico, uniforme e em conformidade com padrões de qualidade. A redução de produtos defeituosos é um dos maiores benefícios da automação de fatiar peitos de frango.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Construído inteiramente em **aço inoxidável** de grau 304;
- Linha ergonômica e design atrativo, fácil de limpar e higienizar;
- Kit de lâminas facilmente removíveis;
- **Padronização dos cortes e aproveitamento total** do peito de frango;
- Ideal para lojas de aves, supermercados, açougues e pequenas e médias indústrias;
- Produz fatias consistentes e de **diferentes espessuras**;
- Corte preciso e seguro com espessura máxima de 45mm;
- Velocidade de produção de **5 a 8 peitos por minuto**;
- Não é necessário possuir mão de obra especializada;
- Operação silenciosa, proporcionando um ambiente mais tranquilo e confortável.
- **Classificação IP54**, o fatiador de peito de frango atende aos mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, minimizando o risco de contaminação e garantindo a qualidade dos produtos finais.

PARA FRANGOS SEM OSSO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modo de funcionamento	Automático
Ferramenta de corte	Modelo serra de fita
Alimentação elétrica	230 V monofásico
Material	Em aço inoxidável 304
Instalação	De mesa
Peso	42 kg
Comprimento	558 mm
Altura	351 mm
Orientação	Horizontal
Esteira superior (LxA)	750 x 150 mm
Esteira inferior (LxA)	1080 x 150 mm
Outras características	Compacto/robusto
Ruído	Pressão acústica inferior a 70dB (A)
Temperatura	A temperatura ideal para o corte do peito de frango é de +4 °C
Grau de proteção	IP54



Conjunto de Lâminas	Quantidade	Espessura
Duas lâminas	3 fatias	Aproximadamente 7 mm
Três lâminas	4 fatias	Aproximadamente 6 mm
Quatro lâminas	5 fatias	Aproximadamente 5 mm

Observações:

- Lâminas patenteadas;
- A lâmina possui uma durabilidade de até 80 toneladas.

VENDAS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA PRÓPRIAS EM TODO O BRASIL

Araçatuba, SP (18) 3303 - 7000
Belém, PA (91) 3182 - 8900
Belo Horizonte, MG (31) 3326 - 9700
Campinas (Valinhos), SP (19) 3829 - 5800
Campo Grande, MS (67) 3303 - 9600
Cuiabá, MT (65) 3928 - 9400
Curitiba (Pinheiros), PR (41) 3521 - 8500
Fortaleza, CE (85) 3391 - 8100
Goiânia, GO (62) 3612 - 8200
Luís Eduardo Magalhães, BA (77) 2122 - 0500
Manaus, AM (92) 3212 - 8600
Maringá, PR (44) 3306 - 8400

Palmas, TO (63) 3232 - 5200
Porto Alegre (Canoas), RS (51) 3406 - 7500
Recife, PE (81) 3878 - 8300
Ribeirão Preto, SP (16) 3968 - 4800
Rio de Janeiro, RJ (21) 3544 - 7700
Salvador (Lauro de Freitas), BA (71) 3505 - 9800
São José dos Campos, SP (12) 3203 - 8700
São Paulo (São Bernardo do Campo), SP (11) 4356 - 9404
Sorriso, MT (65) 3928 - 9400
Uberlândia, MG (34) 3303 - 9500
Vitória (Serra), ES (27) 3182 - 9900