

# PICADORA ESPECIAL TARTAR NEOCUT DX150



## NEOCUT DX150

- \* Construcción íntegra en acero INOX 18/10.
- \* Permite cortar lonchas finas de carne y pescado.
- \* En consonancia con las normas C.E.

Esta es la mejor forma de preparar el Tartar de ternera "au couteau", tartar de pescado, carne de ternera cortada en rodajas finas, cerdo, aves de corral y la carne de vacuno a la parrilla.

La textura es incomparable con la carne picada. El Neocut aporta un valor añadido a las piezas y permite la creación de nuevos productos.

Sistema Patentado



Tartar de pescado



Carne cerdo picada



MODELOS	CUERPO	GROSOR CORTE	LARGO CORTE	PESO	POTENCIA MOTOR
NEOCUT DX150	Refrigerado	5 a 6 mm	20 a 30 mm	55 Kg	1,5 CV

### GIMENEZ 2000 MAQUINARIA ALIMENTACION S.L.

CENTRAL: c/Electricidad nº12. 28918 Leganés (Madrid)

Tel: +34.916.437.393 ... Fax: +34.916.435.573 ... e-mail: administracion-madrid@gimenez2000.com

SUCURSAL BADAJOZ: Pol. Ind. Los Caños. C/ Caya nº 15. 06300 Zafra (Badajoz)

Tel. y Fax: +34.924.555.026 ... e-mail: administracion-zafra@gimenez2000.com

SUCURSAL SALAMANCA: SERVITEC GUIJUELO S.L.

Pol. Ind. Agroalimentario, sector 3.1.1, nave 8  
37770 Guijuelo (Salamanca)