

Novidade Hobart para açougues, salsicharias e pratos prontos

A evolução tecnológica é uma constante nos produtos desenvolvidos pela Hobart, que promove em maio o lançamento do cortador automático de frios modelo 2712, construído de forma diferenciada pensando na alta produtividade, agilidade na higienização e proteção ao operador.

As principais inovações do cortador de frios 2712 são:

- Muita precisão na espessura da fatia graças ao sistema “double-action” do graduador de espessura e à sua exclusiva lâmina de aço inoxidável “Clean Cut” que permitem o corte bem fininho de queijos, presuntos, mortadelas, salames e outros tipos de frios.
- Melhor aproveitamento da peça a ser fatiada devido o seu empurrador ser projetado para quase encostar na lâmina, permitindo que os frios sejam fatiados praticamente até o final.
- Maior proteção ao operador, com anel circular fixo na lâmina e alavanca que inclina o cortador para a limpeza da mesa.
- Sua base é construída em corpo único que elimina frestas e encaixes evitando a contaminação provocada por restos de alimentos e agilizando a higienização do equipamento.
- Exclusiva aplicação de agente antimicrobiano “Microban” com ação contínua e duradoura por toda vida útil do produto, que evita crescimento de bactérias e fungos nas partes plásticas do equipamento onde o operador tem contato no ato de fatiar.

“O 2712 é muito robusto, tem lâmina de aço inoxidável de 30 cm de diâmetro e está capacitado a fatiar por minuto 36 fatias em velocidade baixa e 51 fatias em alta”, conclui Márcia Guedes, gerente de Unidade Food Retail da Hobart do Brasil.