



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ADONIZADO
- CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 36.3 CM DE DIÁMETRO
- CON GABINETE A PISO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE DE 220V / 60HZ / 2F
- 2 MOTOR DE 750 W (1 H.P.) CADA UNO
- VELOCIDAD VARIABLE DE 45 A 60 CORTES POR MINUTO
- ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 2.5 CM
- PESO DE 220 KG
- CERTIFICACIÓN CE



FUNCIONES Y USOS:

- OPERACIÓN DE CORTE AUTOMÁTICO AJUSTABLE, RÁPIDO, EFICIENTE Y CONTINUO
- PERFECTA PARA NEGOCIOS CON MUCHA DEMANDA, CON UN RENDIMIENTO EXCEPCIONAL QUE MANTIENE SIEMPRE LA MISMA CALIDAD EN CADA REBANADA
- TIENE LA CAPACIDAD DE CORTAR CARNES FRÍAS A UNA TEMPERATURA APROXIMA ENTRE -4°C Y 7°C
- SU DISEÑO ES RESISTENTE, FÁCIL DE LIMPIAR Y ESTÁ HECHA PARA DURAR AÑOS

"REBANADA IDEAL, LO QUE TU NEGOCIO NECESITA"

REBANADORA AUTOMÁTICA DE CARNES FRÍAS

MODELO HB350



PÁGINA WEB