

Linea: Sierras para hueso

Referencia: SAL-65

Beneficios:

- . Estructura en aluminio anodizado. Partes en contacto con alimentos en acero inoxidable.
- . Alta eficiencia y bajo consumo.
- . Rompe diferentes tipos de hueso con carne.
- . Disminuye el esfuerzo para el operario.
- . Corta todo tipo de carnes.

Usos principales:

- . Hoteles
- . Cocinas industriales
- . Restaurantes
- . Carnicerías
- . Supermercados



ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Referencia	SAL-65
Medida de cinta de banda	65cm
Tamaño mesa de trabajo	400 x 436mm
Altura de garganta	20cm
Espesor de corte	4 - 180mm
Protector de cinta movable	SI
Motor	1hp a 110V
Voltaje	110V / 50Hz
Diametro del espacio de corte	210mm
Velocidad de la cuchilla	15 m/s
Dimensiones	520 x 490 x 840mm
Peso neto	45kg