

Excelente equipo para negocios de alto volumen de producción que ofrece la capacidad de hacer cortes de gran tamaño debido a su transmisión de engranes y ahora con motor de ½ HP y su cuchilla de acero al alto cromo de 300 mm.

Línea Carnicera



✓ **ESTRUCTURA DE ALTA RESISTENCIA**

Aluminio con recubrimiento de alta resistencia a la corrosión le brindará una mejor presentación en su negocio, haciéndolo un equipo de excelente calidad.

✓ **SEGURIDAD ANTE TODO**

Cuchilla de 300 mm con afilador y protector integrados podrá realizar todo tipo de cortes, ya sea de carnes frías o de carnes rojas.

✓ **FÁCIL DE LIMPIAR**

El plato y carro son desmontables, para facilitar su limpieza y comodidad al utilizar el equipo.

✓ **VERSÁTIL**

Cuenta con regulador de ancho de corte que podrá ajustar su espesor máximo hasta 15 mm.

✓ **TRANSMISIÓN DE ENGRANES**

Transmisión de engranes ideal para cortar carnes rojas sin hueso, construida en aluminio con recubrimiento de alta resistencia a la corrosión con cuchilla de 300 mm.

CERTIFICACIONES



*Imágenes con fines ilustrativos
Las figuras que se incluyen en este documento son solo para referencia. Los modelos reales pueden ser diferentes a estos dibujos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*

Dimensiones exteriores

Alto:	525 mm.	(20.7")
Ancho:	533 mm.	(21.1")
Profundo:	464 mm.	(18.3")

Capacidad de corte

Espesor máximo de corte:	25 mm
Temperatura min. de corte:	-1°C

Datos eléctricos (Modelos 115 V):

Motor:	1/2 HP (373 W)
Voltaje:	115 V
Corriente:	8 A
Frecuencia:	60 Hz.
Fases:	1
Velocidad de cuchilla:	380-400 RPM

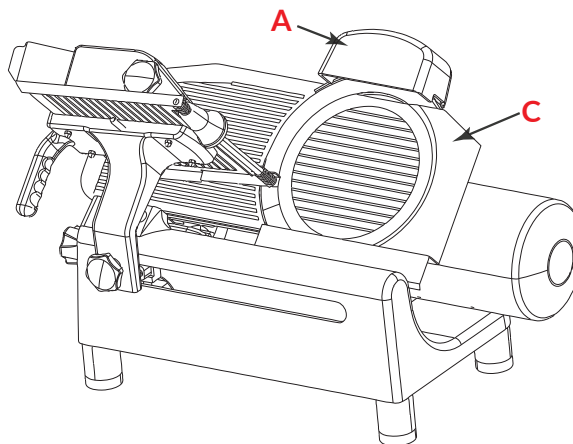
Datos eléctricos (Modelos 220 V):

Motor:	1/2 HP (373 W)
Voltaje:	220 V
Corriente:	4.2 A
Frecuencia:	60 Hz.
Fases:	1
Velocidad de cuchilla:	380-400 RPM

Datos logísticos:

Peso neto:	25 kg.
Peso de embalaje:	29.5 kg.

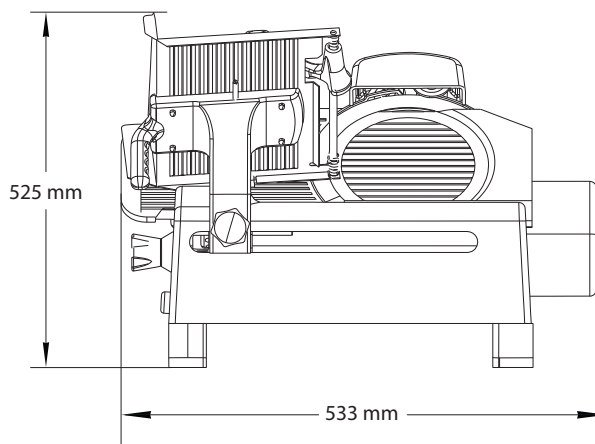
PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



Partes del equipo

- A. Sistema de afilador integrado
- B. Transmisión de engranes
- C. Cuchilla de 330 mm

FRENTE



LATERAL

