

Pedido del cliente

Sierra de cinta para carne y huesos 1550 mm Monofásica 230 V aluminio anodizado

Precio: 1.464,00 € + IVA



Referencia: SE1550AMN

Categoría: Sierra huesos de cinta

Pedido del cliente

Descripción

Sierra de cinta para carne y huesos 1550 mm Monofásica 230 V aluminio anodizado.

La sierra de cinta es una herramienta esencial en la cocina y en la carnicería porque permite cortar con seguridad productos alimenticios como huesos, carne y pescado en rodajas de diferentes tamaños. En función de la cuchilla utilizada, también puede cortar tanto carne fresca como congelada.

La sierra para huesos está hecha **de aluminio anodizado. Dispone de controles de baja tensión, botón de emergencia, microinterruptor en la tapa de la máquina.**

Freno motor, ajuste del espesor de corte y ajuste de la altura de corte.

La sierra de huesos tiene **porcionador, superficie de trabajo, guía de cuchilla y empujador de carne de acero inoxidable.**

La sierra para huesos tiene una sierra circular.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 530 mm x P 400 mm x A 850 mm
Potencia	0,75 Kw (1 HP)
Peso neto	37 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V/1 N/50 Hz
Corte útil	170 mm x A 150 mm
Mesa de trabajo de la sierra de huesos	330 mm x 300 mm
Longitud de la cuchilla	1550 mm