

## Pedido del cliente

### Sierra de cinta para carne y huesos 2020 mm Trifásica 400 V aluminio anodizado

Precio: 1.861,00 € + IVA

---



---

Referencia: SE2020ATR

Categoría: Sierra huesos de cinta

## Pedido del cliente

### Descripción

#### Sierra de cinta para carne y huesos 2020 mm Trifásica 400 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
<b>Dimensiones externas</b>	L 750 mm x P 500 mm x A 1070 mm
<b>Potencia</b>	1 Kw (1,5 HP)
<b>Peso neto</b>	52 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	230-400 V/3/ 50 Hz
<b>Corte útil</b>	230 mm x A 340 mm
<b>Mesa de trabajo de la sierra de huesos</b>	535 mm x 500 mm
<b>Longitud de la cuchilla</b>	2020 mm