

## Pedido del cliente

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

Precio: 1.528,00 € + IVA

---



---

Referencia: SE1550VMN

Categoría: Sierra huesos de cinta

## Pedido del cliente

### Descripción

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

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