

SER.OSSOS 1830 400V ANODIZ.CEE

Código 2088.121



"Una gama completa de una sierra para carne deshuesada.

Ideal para: carnicerías, pescaderías, restaurantes, cantinas, pescado congelado e industrias cárnicas.

Las máquinas se ajustan a las normas internacionales de higiene. Cuerpo de la máquina de fundición de metal acabado anodizado. Mesa de trabajo en acero inoxidable, tensor de hoja ajustable, ajustador de porciones para cortes incorporados."

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Característica	Unidad	Valor
Dimensiones	mm	530x420x910
Altura dei Corte	mm	320
Ancho Corte	mm	200
Plano de trabajo	mm	410x410
Anodizados CE		S
Peso Bruto	kg	38
Potencia	kw	0,75
Tensión	v	400

SER.OSSOS 1550 400V ANOD.CE

Código 2088.113



"Una gama completa de una sierra para carne deshuesada. Ideal para: carnicerías, pescaderías, restaurantes, cantinas, pescado congelado e industrias cárnicas. Las máquinas se ajustan a las normas internacionales de higiene. Cuerpo de la máquina de fundición de metal acabado anodizado. Mesa de trabajo en acero inoxidable, tensor de hoja ajustable, ajustador de porciones para cortes incorporados."

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Característica	Unidad	Valor
Dimensiones	mm	440x370x810
Altura dei Corte	mm	250
Ancho Corte	mm	170
Plano de trabajo	mm	330x330
Anodizados CE		S
Peso Bruto	kg	34
Potencia	kw	0,75
Tensión	v	400