

Linea: TAJADORA PARA QUESO Y JAMONES

Referencia: 250-STI

Beneficios:

- . Rebanadas consistentes
- . Cuentan con disco Italiano
- . Facilidad para el operario
- . Controla el grosor
- . Sistema de afilado integrado
- . Mayor productividad
- . Sensor de seguridad sobre el disco.
- . Base en aluminio con acabado en pintura epoxica

Usos principales:

- . Salsamentarias
- . Restaurantes
- . Plantas de procesamiento
- . Charcutería
- . Casinos de alimentación

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Motor	0,25H.P
Voltaje	110v / 60hz
Hz	60 / 150W
Disco	Disco Italiano acero inox de 25cm de diámetro
Diametro de la cuchilla	250mm diámetro - "9.8425"
Velocidad de la cuchilla	1400 rpm
Ancho de corte	0,2 - 11mm
Estructura	En aluminio anodizado partes de contacto con alimentos
Peso neto	20kg - 44.0925lb
Dimensiones	58x47x42cm