



REBANADORA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES) DE 27.5 CM

## MODELO HBS-275A



### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- PIEZAS EN CONTACTO CON EL PRODUCTO FABRICADAS EN ALUMINIO ANODIZADO
- CUERPO EN PINTURA EPÓXICA
- CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 27.5 CM DE DIÁMETRO



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 1.6 CM
- VOLTAJE: 120 V / 60 HZ
- MOTOR DE 250 W (1/3 H.P.)



### RECOMENDACIONES DE USO

- LA REBANADORA DE CARNES FRÍAS MIGSA DE 25 CM ES PERFECTA PARA NEGOCIOS QUE BUSCAN CORTES PRECISOS, RÁPIDOS Y DE EXCELENTE PRESENTACIÓN
- SU CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO, MOTOR POTENTE Y MATERIALES RESISTENTES GARANTIZAN DURABILIDAD, HIGIENE Y FACILIDAD DE USO
- IDEAL PARA TACOS, BAGUETTES, CHARCUTERÍA Y MÁS, ES LA HERRAMIENTA QUE TODO PROFESIONAL NECESITA EN SU COCINA

**¡AUTOMATIZA EL CORTE, ACELERA TU PRODUCCIÓN Y ELEVA LA CALIDAD SIN MOVER UN DEDO!**

