REBANADORA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES)

MODELO HBS350L

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO
- CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 35 CM DE DIÁMETRO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE DE 120V / 60HZ
- MOTOR DE 400 W (1/2 H.P.)
- PESO NETO DE 52.2 KG
- CERTIFICADO CE

FUNCIONES Y USOS:

- TE PERMITE AJUSTAR EL GROSOR DE TUS REBANADAS DE 0.2 A 3 CM DE MANERA UNIFORME Y PRECISA
- SU ALUMINIO ANODIZADO TE BRINDA MAYOR RESISTENCIA Y DURABILIDAD, ASÍ COMO UNA FÁCIL LIMPIEZA
- COMPACTA Y ERGONÓMICA, IDEAL PARA CUALQUIER ESPACIO DE DIVERSOS ESTABLECIMIENTOS
- FUNCIONA CON UN SISTEMA DE BANDA QUE TE BRINDA UN PROCESO DE CORTADO SILENCIOSO, RÁPIDO Y SENCILLO

"REBANANDO FRESCURA, CORTANDO CALIDAD"