SIERRA
I-120-3
| COBACORP

Equipo cortador para carne y hueso ideal para carnicerías grandes, obradores, plantas, supermercados, centros de distribución, procesadoras de carne, rastros, etc.

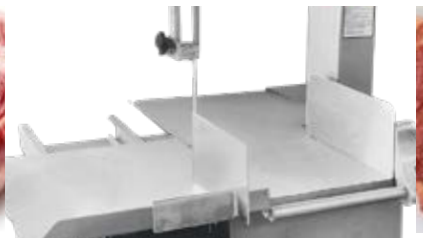
ACERO INOXIDABLE



- Motor 3 HP.
- Cinta sierra de 120".
- Capacidad de corte 360 x 450 mm.









CARACTERÍSTICAS



SEGURIDAD

Cuenta con Switches magnéticos para frenar la operación, botón de apagado, y al encenderlo se requieren 2 manos, para no encenderla accidentalmente.



HIGIENE

Equipo lavable a chorro de agua, llegando a las zonas de mayor contacto con el producto sin necesidad de herramienta.



CORTES

Realiza cortes uniformes y reduce hasta un 20% de merma con su regulador de espesor a una velocidad de 32 m/s.

DATOS TÉCNICOS

CONCEPTO	ESPECIFICACIONES
Capacidad de corte	360 x 450 mm
Velocidad de cinta banda	32 min/seg
Material	Acero inoxidable
Motor	3 HP trifásica
Cinta sierra	120"

DIMENSIONES

