

Cortadora HBS-220A Aluminio Plata



Código del Producto:

Referencia: 1301

-

Descripción del Producto:

Características principales:

Estructura de calidad:

- Bancada fabricada en aleación de aluminio y magnesio fundido a presión, con cuerpo pintado, proporcionando robustez y facilidad de limpieza.
- Todas las piezas en contacto con alimentos están anodizadas, asegurando una higiene impecable.

Sistema de corte eficiente:

- Transmisión por correa que garantiza cortes suaves y precisos.
- Cuchilla de acero C45 de alta resistencia, ideal para cortes constantes y duraderos.
- No apta para cortar queso, recomendada exclusivamente para fiambres.

Sistema de seguridad:

- Mandos eléctricos a 24V para un funcionamiento seguro.
- Botón de parada de emergencia que previene arranques accidentales.

Afilador integrado:

 Incluye un afilador de serie con piedras de grano fino y grueso, manteniendo la cuchilla siempre afilada y lista para su uso.



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

Especificaciones técnicas:

• Modelo: HBS-220A

• Diámetro de la cuchilla: 220 mm

• Potencia: 120W

• Alimentación: 220V-50Hz

• Espesor de corte: Regulable entre 0 y 12 mm

Espacio máximo de corte: 130 mm
Dimensiones: 498 x 435 x 380 mm

• **Peso:** 17 kg

Certificación:

Cumple con las normativas CE, garantizando calidad, seguridad y conformidad con los estándares europeos.

Caracteristicas:

Elaborado-Corte-Picado: Cortadora de Fiambres

Breve descripción del producto:

Cortadora de corte por gravedad con transmisión por correa, diseñada para cortes precisos en fiambres. Fabricada en aleación de aluminio y magnesio anodizado, garantiza durabilidad, resistencia y una limpieza fácil. Incorpora un afilador de serie y permite cortes de grosor regulable entre 0 y 12 mm. *Nota: No apta para cortar queso.*

Fotos del producto:

