

Cortadora HBS-250A Aluminio Plata



Código del Producto:

Referencia: 1303

-
-

Descripción del Producto:

• Características principales:

Estructura de calidad:

- Bancada fabricada en aleación de aluminio y magnesio fundido a presión, con cuerpo pintado, garantizando 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 proporciona cortes suaves y precisos.
- Cuchilla estándar de acero C45 de alta resistencia, ideal para un uso continuo y duradero.
- Cuchilla opcional con revestimiento deslizante, perfecta para cortar quesos blandos sin adherencias.

Sistema de seguridad:

- Mandos eléctricos a 24V que aseguran 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, garantizando un filo óptimo en todo momento.
-

Especificaciones técnicas:

- **Modelo:** HBS-250A
 - **Diámetro de la cuchilla:** 250 mm
 - **Potencia:** 150W
 - **Alimentación:** 220V-50Hz
 - **Espesor de corte:** Regulable entre 0,2 y 12 mm
 - **Espacio máximo de corte:** 175 mm
 - **Dimensiones:** 537 x 460 x 400 mm
 - **Peso:** 18 kg
-

Certificación:

Cumple con las normativas CE, garantizando calidad, seguridad y cumplimiento de estándares europeos.

Características:

Elaborado-Corte-Picado: Cortadora de Fiambres

Breve descripción del producto:

Cortadora de corte por gravedad con transmisión por correa, diseñada para cortes precisos en embutidos y carnes. Fabricada en aleación de aluminio y magnesio anodizado, asegura durabilidad e higiene. Incorpora un afilador de serie y permite cortes de grosor regulable entre 0,2 y 12 mm. Además, dispone de una cuchilla opcional con revestimiento deslizante ideal para quesos.

Fotos del producto:

