

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:



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

 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.

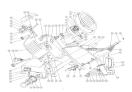
Caracteristicas:

Elaborado-Corte-Picado: Cortadora de Fiambres

Breve descripción del producto:

Cortadora de corte por gravedad con transmisión por correa, diseñada para cortes precisos en 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:





Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería