

SIERRA CARNICERA SC4T



BID
ARGENTINA

Equipo desarrollado con tecnologías de alta eficiencia y bajo consumo, que cuenta con una buena apariencia y es de muy fácil manejo, adecuada para cortar varios tipos de carne con hueso, carne congelada, pollo, pescado, entre otros.

Es ampliamente utilizado en carnicerías, pescaderías, restaurantes, hoteles, etc. El armazón es metálico, y todos los componentes que entran en contacto con los alimentos están hechos en acero inoxidable o han sido cromados, en conformidad con los estándares higiénicos.

SC4T

Características técnicas

Largo de la hoja: 3150 mm

Materia prima

Carne con hueso, carne congelada, pollo, pescado, entre otros.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Construida en acero inoxidable AISI 430

Botonera de marcha y parada

Switch de seguridad puertas abiertas

Protección de motor magnetotérmica

Regla guía de corte

Medida de sierra **3150mm**

Potencia **4HP**

Alimentación **380V**



DIMENSIONES Y PESO

Ancho: 1017 mm
Profundidad: 854 mm
Alto: 1855 mm
Peso: 146 kg

