

SIERRA CARNICERA SC2M



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 hay sido cromados, en conformidad con los estándares higiénicos.

SC2M

Características técnicas

Largo de la hoja: 2950 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

Protección de motor magnetotérmica

Medida de sierra **2950mm**

Potencia **2HP**

Alimentación **220V**



DIMENSIONES Y PESO

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

