



Brunetti®

Sierra Carnicera

SC244B



- Grosor de corte de máx. 350 mm
- Potencia de 3000 W
- Velocidad de 17.4 - 20.8 m/s
- Longitud de hoja de 2400 mm

Características

SC244B

Funcionamiento

Este modelo es un equipo desarrollado con tecnologías de alta eficiencia y bajo consumo. 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.

Usos y productos

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 ó han sido cromados, en conformidad con los estándares higiénicos.



Datos técnicos

SC244B



Longitud de la hoja	2400 milímetros
Voltaje / Frecuencia	380 V / 50 Hz
Velocidad de la cinta	17.4 / 20.8 m/s
Potencia	3000 W
Construcción	304 S.S
Grosor de corte	máx. 350 milímetros
Dimensiones de la tabla	800 x 760 milímetros
Dimensiones del equipo	980 x 915 x 1895 milímetros
Peso neto	180 kilogramos

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.