



Cortadoras de Carnes Frias

Características

Projetado para cortar queijo curado produtos pré-embalados de carne e carne fresca, com exceção de bacon.

Estrutura de alumínio.

Lâmina profissional temperado.

Apontador removível.

Corte até 15 milímetros de espessura.

Ventilado profissional do motor. (Apenas na versão HBS 300)



Especificações Técnicas	HBS 220	HBS 250	HBS 300
<i>Diâmetro da lâmina (mm)</i>	220	250	300
<i>Dimensões (LxPxA) (mm)</i>	448x363x335	480x363x365	570x480x420
<i>Peso (Kg)</i>	22,15	22,65	26
<i>Voltagem</i>	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
<i>Potência (W)</i>	140	140	250