CORTADORAS DE CARNES FRIAS

Projectado para cortar queijo curado, produtos pré-embalados de carne e carne fresca, com excepção do bacon

- Estrutura em alumínio
- Lâmina profissional temperado
- Apontador removível
- Corte até 15 milimetros de espessura
- Ventilado profissional do motor, na versão HBS 300





ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		HBS 220	HBS 250	HBS 300
Dimensões (LxPxA)	mm	448x363x335	480x363x365	570x480x420
Diâmetro da lâmina	mm	220	250	300
Potência	W	140	140	250
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	kg	22,15	22,65	26