CORTADORA F 300E A.F-NORM.CE/D

Código 2101.023

A cortadora é feita de liga de alumínio anodizado, pode ser limpo rapidamente e garante hygrene absoluto. A espessura das fatias é estabelecida por um regulador muito sensível em uma base decimal e pode variar de 0 a 16 mm. Simples de montar, o afiador ajuda o usuário a manter uma borda perfeita. O deslizamento da bandeja montada em rolamentos tem um movimento excepcionalmente fluido que permite cortar salsichas volumosas, assados, queijos, peixe, carnes compactas etc.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Característica	Unidade	Valor
Dimensões	mm	495 x 650 x 440
Lâmina	diam. mm	300
Peso Bruto	kg	23
Potência	hp	0,35
Tensão	V	230

IVA não incluído | Reservados os direitos de modificar modelos, imagens, preços e dados técnicos