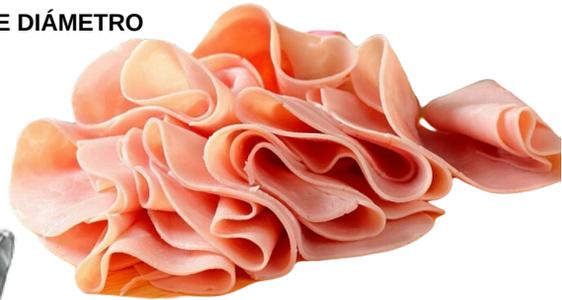


QUIPAR

DISEÑO • ASESORÍA • EQUIPAMIENTO DE COCINA INDUSTRIAL

REBANADORA AUTOMÁTICA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES) MIGSA HB-350

- FABRICADA EN TOTAL ALUMINIO ANODIZADO
- OPERACIÓN DE CORTE AUTOMÁTICA
- VELOCIDAD VARIABLE DE 45 A 60 CORTES POR MINUTO
- GABINETE A PISO
- CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 363 MM DE DIÁMETRO
- ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 25 MM
- CORTA CARNE CONGELADA ENTRE -4° A 7°C
- 2 MOTORES DE 750 WATTS (1 H.P. C/U)
- CERTIFICADO CE
- VOLTAJE: 220 VOLTS / 60 CICLOS / 2 FASES
- PESO 220 KG



DIMENSIONES

FRENTE: 0.75 M

ALTO: 0.90 M

FONDO: 1.47 M

