

CORTADORAS DE CARNES FRIAS Fiambreiras

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Cortadora profissional marca MAGNUS, de origem italiana, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões.

Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva, com afiador incorporado e regulação precisa da fatia de 0,2 a 14 mm. Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	RB 250 CE	RB 275 CE	RB 300 ECO CE	RB 300IND CE	RB 300INGR CE
Dimensões (CLA) - mm	470x580x370	470x580x390	480x600x420	560x690x440	580x800x460
Diâmetro da lâmina - mm	250	275	300	300	300
Tipo de transmissão	Correia	Correia	Correia	Correia	Engrenagem
Potência - Watt	210	210	210	240	370
Alimentação - Volt	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido - Kg	16	18	21	26	38

