

Linea: TAJADORA PARA QUESO Y JAMONES

Referencia: 350-TC

Beneficios:

- . Rebanadas consistentes
- . Cuentan con disco Italiano
- . Facilidad para el operario
- . Controla el grosor
- . Sistema de afilado integrado
- . Mayor productividad
- . Sensor de seguridad sobre el disco.
- . Base en aluminio con acabado en pintura epoxica

Usos principales:

- . Salsamentarias
- . Restaurantes
- . Plantas de procesamiento
- . Charcutería
- . Casinos de alimentación

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Referencia	350-TC
Motor	0.5hp
Voltaje	110v / 60hz
Potencia	400W
Disco	Disco Italiano acero inox de 35cm de diámetro
Cuchilla	350mm diámetro
Ancho de corte	0 - 30mm
Estructura	En aluminio anodizado partes de contacto con alimentos
Peso neto	55 kg
Dimensiones y peso empaque	70x60x65cm / 69 kg