



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

SIERRA PARA HUESOS PROFESIONAL DE ALUMINIO ANODIZADO MONOFÁSICA, CINTA DE 1830 MM

SKU: PFM103FGS



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SIERRA PARA HUESOS PROFESIONAL DE ALUMINIO ANODIZADO MONOFÁSICA, CINTA DE 1830 MM

La sierra para huesos es una máquina fundamental en la cocina y en la carnicería porque permite cortar de forma segura productos alimenticios como huesos, carne y pescado, en trozos de diferentes tamaños.



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

La sierra para huesos **es de aluminio anodizado** que permite una excelente higiene y practicidad.

Con mandos de baja tensión, botón de emergencia y microinterruptor sobre tapa de cierre de la máquina, permite trabajar con **total seguridad**.

La **encimera de trabajo** y la **cuchilla** son de **acero inoxidable**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Guía de la cuchilla
- Empuja carne de acero inoxidable
- Micro de protección

ACCESORIOS NO INCLUIDOS:

- Caballete
- Cajón para recogida serrín

DATOS TECNICOS

Peso	24 kg
Dimensiones	55 × 20 × 46 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L420xP530xH910 mm
Corte útil	L320xP200 mm
Desarrollo cuchilla	1830 mm
Superficie de trabajo sierra huesos	410×410
Material de construcción	Aluminio Anodizado
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50 Hz
Potencia	0,75 Kwatt/Hp