



**PROJECT Food**®

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

## SIERRA PARA HUESOS PROFESIONAL DE ALUMINIO ANODIZADO TRIFÁSICA, CINTA DE 1550 MM

**SKU:** PFS1550TA



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### SIERRA PARA HUESOS PROFESIONAL DE ALUMINIO ANODIZADO TRIFÁSICA, CINTA DE 1550 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](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto: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

<b>Peso</b>	37 kg
<b>Dimensiones</b>	38 × 53 × 91 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L370xP410H810 mm
<b>Corte útil</b>	L170xH250
<b>Desarrollo cuchilla</b>	1550 mm
<b>Superficie de trabajo sierra huesos</b>	330×330 mm
<b>Material de construcción</b>	Aluminio Anodizado
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
<b>Potencia</b>	0,75 Kwatt/Hp