



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 PINTADO TRIFÁSICA, CINTA DE 1830 MM

SKU: PF102FGS



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### SIERRA PARA HUESOS PROFESIONAL DE ALUMINIO PINTADO TRIFÁSICA, 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.

La sierra para huesos **es de aluminio pintado** 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



**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

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS:

- Caballete
- Cajón para recogida serrín

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	24 kg
<b>Dimensiones</b>	55 × 20 × 46 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L420xP530xH910 mm
<b>Corte útil</b>	L320xP200 mm
<b>Desarrollo cuchilla</b>	1830 mm
<b>Superficie de trabajo sierra huesos</b>	410×410
<b>Material de construcción</b>	Aluminio Barnizado
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
<b>Potencia</b>	0,75 Kwatt/Hp