

**CORTADORAS DE CARNES FRIAS - FIAMBREIRAS****CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Cortadora económica marca NTS, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas que em função do modelo tem uma máquina fiável. Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva, com afiador incorporado e regulação precisa da fatia de 0 a 12 mm. Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.



HBS-220JS



HBS-250



HBS-300

NTS**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**

Modelo	HBS-220JS	HBS-250	HBS-300
Dimensões (CLA) mm	390x315x340	410x490x420	4850x580x450
Diâmetro lâmina	220 mm	250 mm	300 mm
Potência	120 W	150 W	250 W
Alimentação	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido	11 Kg	15 Kg	21 Kg

CORTADORAS DE CARNES FRIAS - FIAMBREIRAS**CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Cortadora profissional marca MAGNUS, 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 a 14 mm. Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	RB 250 CE	RB 275 CE	RB 300ECO CE	RB 300IND CE
Dimensões (CLA) mm	470x580x370	470x580x390	480x600x420	560x690x440
Diâmetro lâmina	250 mm	275 mm	300 mm	300 mm
Potência	210 W	210 W	210 W	240 W
Alimentação	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido	16 Kg	18 Kg	21 Kg	26 Kg



RB 250 CE



RB 275 CE



RB 300ECO CE



RB 300IND CE

