

CORTADORAS DE CARNES FRIAS Fiambreiras

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Cortadora profissional marca MAGNUS, de origem italiana, 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 0,2 a 14 mm. Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.



RB 250



HBS 275

RB 300ECO CE
RB 300IND CE

RB 300INGR CE

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	RB 250 CE	RB 275 CE	RB 300 ECO CE	RB 300IND CE	RB 300INGR CE
Dimensões - mm (CLA)	470x580x370	470x580x390	480x600x420	560x690x440	580x800x460
Diâmetro da lâmina - mm	250	275	300	300	300
Tipo de transmissão	Correia	Correia	Correia	Correia	Engrenagem
Potência - Watt	210	210	210	240	370
Alimentação - Volt	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido - Kg	16	18	21	26	38

