



TAJADORA DE FIAMBRE 250M



GARANTÍA

4 meses de garantía por defectos de fabricación. Favor revisar términos y condiciones de la garantía del equipo antes de realizar la compra.

DESCRIPCIÓN

Las tajadoras de fiambre son idóneas para tajar y rebanar los alimentos.

Ideal para jamón, quesos y carnes frías.

Se utiliza generalmente en salsamentarias, charcuterías o en la fabricación de sandwiches y comidas rápidas.

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS

- Trabajo liviano.
- Fundición a presión de aleación de aluminio 250.
- Capacidad de corte hasta 12 mm.
- Superficies pulidas y anodizadas.
- Protector de seguridad sobre el disco.
- Sistema de afilado integrado.
- Interruptor de seguridad.
- Diseño robusto en aleación de aluminio y magnesio.
- Cuchilla en acero inoxidable.

* Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambio sin previo aviso

TAJADORA DE FIAMBRE 250M

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Modelo	250M
Tipo	Mesa
Potencia	150 W.
Velocidad	1400 r/min.
Espesor de corte	0 ~ 12 mm.
Superficies	Pulidas y anodizadas.
Diametro de la hoja	250 mm.
Control del motor	ON/OFF.
Protector de seguridad	SI.
Sistema de afilado	SI.
Peso	20 Kg.
Frecuencia	60 Hz.
Voltaje	110 V. Monofásica
Material	Aleación de aluminio y magnesio.
Dimensiones	60 Hz.

* Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambio sin previo aviso