



REBANADORA AUTOMÁTICA DE CARNES FRÍAS

MODELO HB-350



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- PIEZAS EN CONTACTO CON EL PRODUCTO FABRICADAS EN ALUMINIO ANODIZADO
- OPERACIÓN DE CORTE AUTOMÁTICO DE VELOCIDAD VARIABLE DE 45 A 60 CORTES POR MINUTO
- CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 36.3 CM DE DIÁMETRO
- ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 2.5 CM



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE: 120 V / 60 HZ
- MOTOR DE 750 W (1 H.P. C/U)



RECOMENDACIONES DE USO



- LA REBANADORA AUTOMÁTICA MIGSA ES PARA QUIENES NO TIENEN TIEMPO QUE PERDER Y NECESITAN PRODUCTIVIDAD SIN ESFUERZO
- CON ELLA, TUS CARNES FRÍAS SE CORTAN SOLAS, DE FORMA PAREJA Y RÁPIDA, MIENTRAS TÚ TE ENFOCAS EN OTRAS TAREAS
- ES PERFECTA PARA NEGOCIOS CON MUCHA DEMANDA, PORQUE NO SE CANSA, NO FALLA Y MANTIENE SIEMPRE LA MISMA CALIDAD EN CADA REBANADA
- SU DISEÑO ES RESISTENTE, FÁCIL DE LIMPIAR Y ESTÁ HECHA PARA DURAR AÑOS.

¡HAZ MÁS EN MENOS TIEMPO Y LLEVA TU COCINA AL RITMO QUE TU NEGOCIO NECESITA!



PAGINA WEB