



Línea PEKÍN

Lo que importa verdaderamente en la vida no son los objetivos que nos marcamos, sino los caminos que seguimos para lograrlo.
Peter Bamm

Sierras de Carne y Huesos



Sierra de Corte de Carne y Huesos

MODELO	LONGITUD SIERRA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (LxA) mm	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
J-210	1650	480x390	180	5 - 155	230	650	41	520x470x820	1.367
J-310	2000	560x420	250	5 - 200	230	1100	70	590x570x1040	1.939

Características Técnicas

- Sierra concebida para su uso en el ámbito profesional de la carnicería y gastronomía siendo capaz de procesar huesos, alimentos frescos o congelados sin esfuerzo.
- Amplia zona de trabajo fabricada en acero inoxidable de alta calidad por motivos de higiene.
- Estructura en aluminio anodizado que dota a esta máquina de elegancia y ergonomía.
- Gracias al buen diseño de este aparato, todos sus componentes pueden limpiarse fácilmente y sin gran esfuerzo utilizando limpiadores convencionales.
- Equipo compacto que posibilita su uso sobre una encimera o mesa de trabajo. Además puede ser utilizada sobre cualquier superficie gracias a los pies de goma antideslizantes.
- El manejo de este aparato es muy sencillo, así como la sustitución de la sierra de corte, la cual se puede realizar gracias al sistema de tensores integrado.
- La sierra de corte es intercambiable y está fabricada en acero inoxidable, tiene una longitud de 1650 mm. o 2000 mm. según modelo, y permite realizar cortes limpios, precisos y sin astillas.
- Se puede regular el espesor del corte de 5 a 200 mm. según modelo.
- Sistema integrado de seguridad.
- Están certificadas de conformidad a lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad y por la normativa específica relativa al producto.