

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/rebanadora-de-embutidos-carne-y-queso-250expert-p-102.html>



Rebanadora de embutidos, carne y queso 250EXPERT

precio	436.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Número de catálogo	MP10010173
Código del fabricante	10010173
Código EAN	4260223025525

Descripción del producto

Rebanadora de embutidos, carne y queso 250EXPERT

Rebanadora de embutidos, carne y queso Modelo 250EXPERT, diámetro de la cuchilla 25cm La cortadora 250EXPERT es una máquina profesional para cortar diferentes tipos de embutidos, carnes, quesos, etc. Es ideal para todo tipo de empresas de catering, tiendas e incluso hogares. El dispositivo tiene el certificado CE Corte La rebanadora tiene un cuchillo cromado con un diámetro de 25 cm y una cuchilla lisa. La cuchilla tiene una distancia ajustable que asegura un grosor de corte de 0 a 12 mm. Ejecución La carcasa de la rebanadora está hecha de aluminio pulido de alta calidad que permite el contacto con los alimentos, y gracias a la superficie anodizada es fácil de mantener y limpiar. El dispositivo se soporta sobre unos pies de goma que nos garantizan su estabilidad. Afilado Tiene un sistema de afilado de lámina incorporado. De ese modo, podemos cortar fácil y rápidamente, lo que ahorra tiempo y dinero.

Tensión; 230 V

Potencia; 180 W

Material de la carcasa ;Aluminio pulido anodizado

Material de los mangos; Plástico de alta resistencia

Material de la cuchilla; Acero especial para hojas de cuchilla

Diámetro de la cuchilla ;Ø 250 mm

Grosor de corte ;0 - 12 mm (continuo)

Afilador de la cuchilla; Integrado, semiautomático

Suspensión del carrito; Cojinete y rodamiento por bolas

Dimensiones(LxAxA); 40,00 x 48,00 x 37,00 cm

Peso; 16,80 kg

Dimensiones del paquete(LxAxA); 47,00 x 57,00 x 43,00 cm

Peso del paquete; 19,30 kg