MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



# CORTADORA DE HUESO 250-A SOBREMESA PREPINTADA GASTROMAQ

- Motor de cobre puro de 1500 W: Proporciona potencia impresionante.
- Hoja de sierra de acero inoxidable: Con engranajes de precisión para una eficiencia de corte de hasta 661,4 lb/h.
- Corte suave y sin atascos: Facilita cortar huesos duros y carne congelada con un solo empujón.
- Mesa de trabajo de acero inoxidable: Superficie con líneas de escala precisas, ajustable de 0,16 a 7,9 pulgadas para cortes finos o gruesos.
- Capacidad de corte precisa: Adecuada para piezas grandes de huesos de pierna de cordero y vacuno.
- Construcción robusta y duradera: Fabricada con aleación de aluminio y acero inoxidable reforzado, con seis hojas de sierra afiladas.
- Diseño resistente al desgaste y a los rayones: Garantiza larga duración sin oxidación.
- Operación segura: Interruptor de un botón y placa de empuje de acero inoxidable con varilla de empuje para mantener las manos alejadas de la hoja.
- Amplias aplicaciones: Ideal para cortar costillas, huesos de vacuno, huesos de cordero, pescado congelado, y más.

Usada en restaurantes, supermercados, plantas procesadoras de carne y mariscos, mataderos, etc.

**SKU:** 6678
**Categorías:** Cortadoras de Hueso

## GALERÍA DE IMÁGENES





## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HC-250-A
Potencia: 1500W
Espesor de corte: 0,16 ~ 7,9 pulgadas / 4 ~ 200 mm
Eficiencia de corte (H): 661.4 lbs / 300 Kg
Tamaño de la hoja de sierra: 1650 x 16 x 0,56 mm / 65 x 0,63 x 0,02 pulgadas
Peso del producto: 69,6 libras/31,6 kg
Material principal: aleación de aluminio + acero inoxidable
Altura de corte: 9,8 pulgadas / 250 mm
Dimensiones de la mesa de trabajo: 490 x 380 mm / 19,3 x 15 pulgadas

Dimensiones del producto: 520 x 495 x 875 mm / 20,5 x 19,5 x 34,4 pulgadas