



CORTADORA DE HUESO SOBREMESA ACERO INOXIDABLE CON MOLEDORA N°10 MALTA

- La cortadora de huesos Malta es ideal para quienes buscan calidad, practicidad y seguridad al cortar y moler carne.
- Indicado para uso en carnicerías o embutidos.
- Dispone de mesa fija con regulación de protección.
- Elaborado con altos estándares de calidad que brindan resistencia y durabilidad.
- Con sistema de regulación de protección
- Excelente opción para que puedas realizar los más variados tipos de cortes de carne con practicidad y seguridad
- Más fácil y práctico al moler carne
- Gran opción para carnicerías y embutidos
- Perfecto para satisfacer todas sus expectativas y necesidades

CÓDIGO: 5107

Categorías: [Cortadoras de Hueso](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Marca: Malta

Sierra de cinta con mesa fija y amoladora de boca N10

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Mesa fija

Estructura de acero inoxidable con pintura epoxica blanca

Moledora de carne N° 10

Bivolt con selector

Sistema de corte accionado por un motor de 1/2 caballo mediante dos poleas de nailon de 220mm de diámetro con fibra

Cuchilla de corte (L x C): 1 x 181 centímetros

Tiene protección de cuchilla

Mesa de corte fija (L x C): 49 x 56 centímetros

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl