



REBANADORA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES) DE 30 CM

## MODELO HBS-300A



### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- PIEZAS EN CONTACTO CON EL PRODUCTO FABRICADAS EN ALUMINIO ANODIZADO
- CUERPO EN PINTURA EPÓXICA
- CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 30 CM DE DIÁMETRO



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

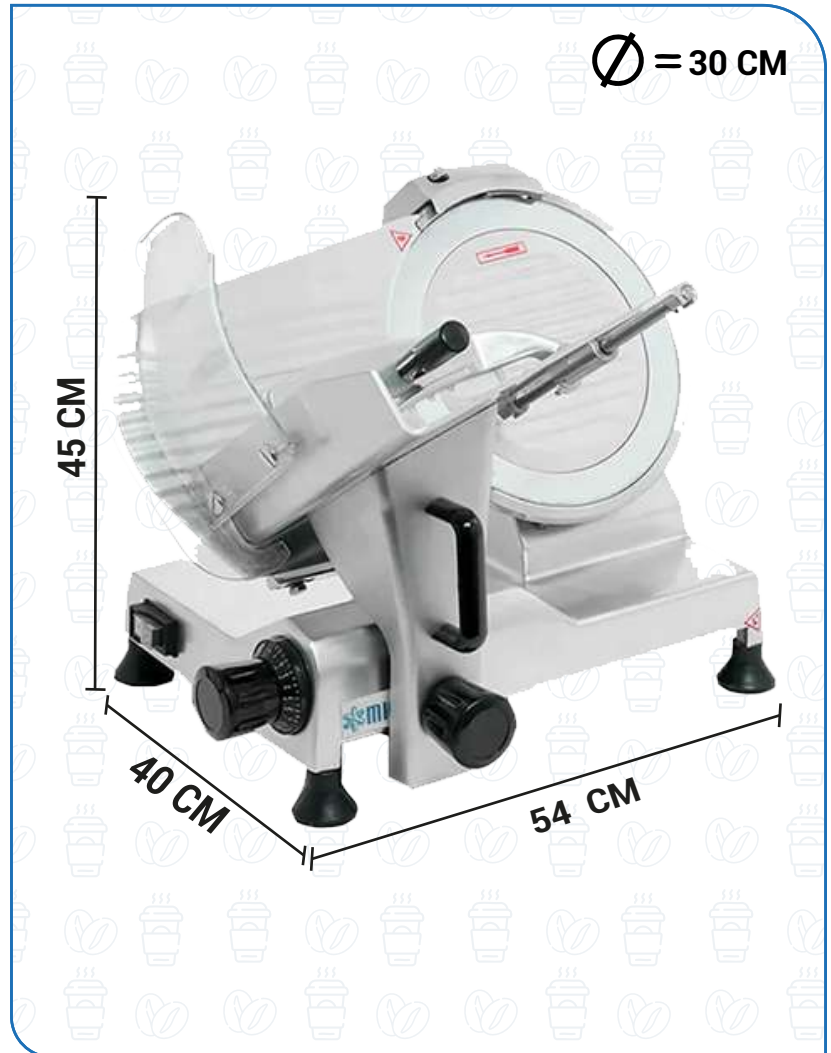
- ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 1.6 CM
- VOLTAJE: 120 V / 60 HZ
- MOTOR DE 250 W (1/3 H.P.)



### RECOMENDACIONES DE USO



- LA REBANADORA DE CARNES FRÍAS MIGSA DE 30 CM ESTÁ DISEÑADA PARA QUIENES BUSCAN MAYOR CAPACIDAD Y EFICIENCIA EN CADA CORTE
- CON CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 30 CM, MOTOR POTENTE Y MATERIALES RESISTENTES E HIGIÉNICOS, OFRECE REBANADAS PRECISAS Y UNIFORMES CON FACILIDAD
- IDEAL PARA NEGOCIOS CON ALTA DEMANDA COMO TAQUERÍAS, COCINAS INDUSTRIALES O CHARCUTERÍAS PROFESIONALES.



**¡AUTOMATIZA EL CORTE, ACELERA TU PRODUCCIÓN Y ELEVA LA CALIDAD SIN MOVER UN DEDO!**



PAGINA WEB