

TAJADORAS

2015-11, ver 01 .

DELUK



Descripción:

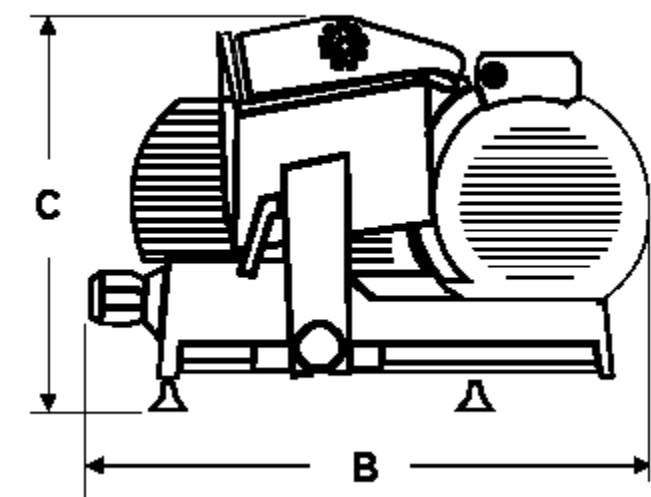
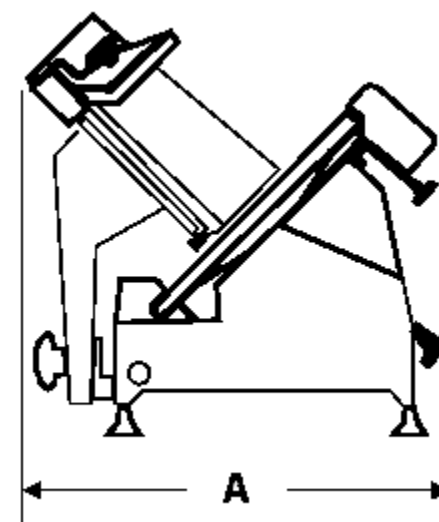
- Tajadora para productos alimenticios especialmente **carnes frías y quesos**, ideal para uso en deli-catesen, charcuterías, salsamentarías, restaurantes y otros.
- Fabricada en aluminio anodizado muy resistente, higiénico y de fácil limpieza.
- Diseño eficiente por su **potente motor** y **amplio diámetro de corte**.
- Mantenga un afilada la cuchilla gracias a su sistema de afilado integrado.

KRAMER
FOOD EQUIPMENT

Especificaciones técnicas:

Modelo	DELUK 250MD	DELUK 300MD	DELUK 350HU
Material fabricación	Aluminio Anodizado		
Motor	Monofásico		
Alimentación	110 VAC		
Potencia	0,2 HP ~ 150W	0,3 HP ~ 250W	0,5 HP ~ 400W
Diámetro cuchilla	25 cm	30 cm	35 cm
Espesor de corte	0 ~ 12 mm	0 ~ 15 mm	0 ~ 30 mm
Tipo de transmisión	Correa dentada		
Accesorios	Cubre cuchilla y acrílicos		
Dimensiones caja	57 x 46 x 41 cm	61 x 52 x 50 cm	80 x 67 x 64 cm
Peso Bruto	19 kg	25 kg	66 kg

Dimensiones:



Medida	DELUK 250MD	DELUK 300MD	DELUK 350HU
A	38 cm	48 cm	68 cm
B	50 cm	60 cm	77 cm
C	38 cm	46 cm	68 cm

*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso

KRAMER
FOOD EQUIPMENT