

# FRESK 330

## TAJADORA PARA CARNES FRESCAS



### Descripción

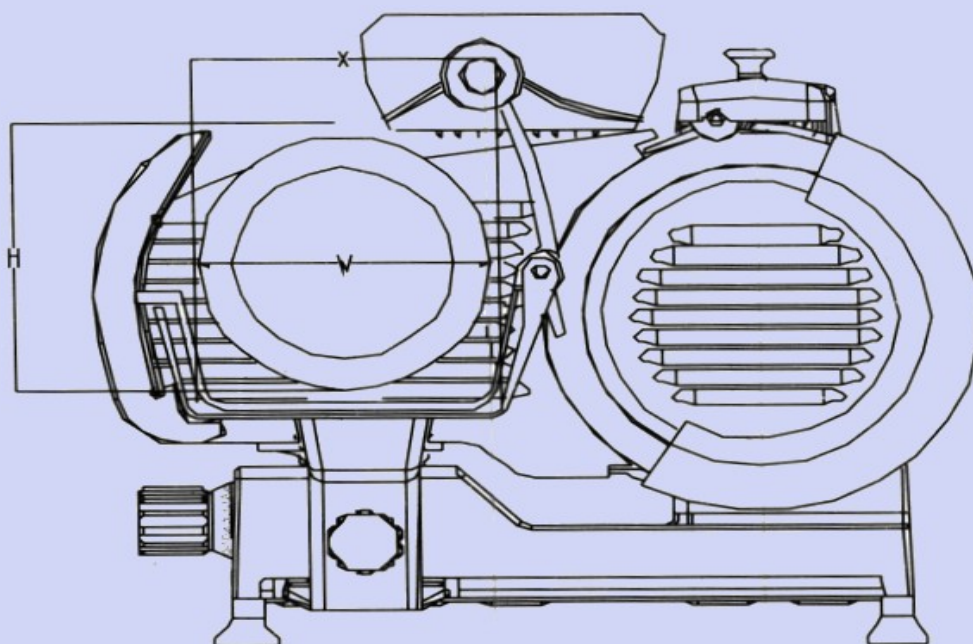
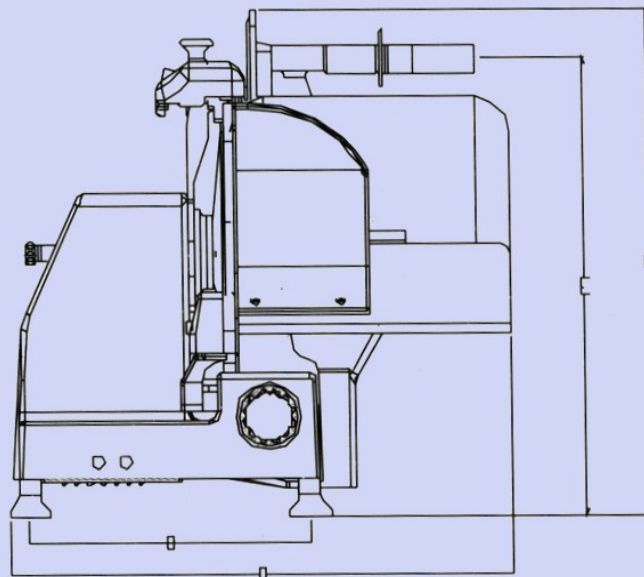
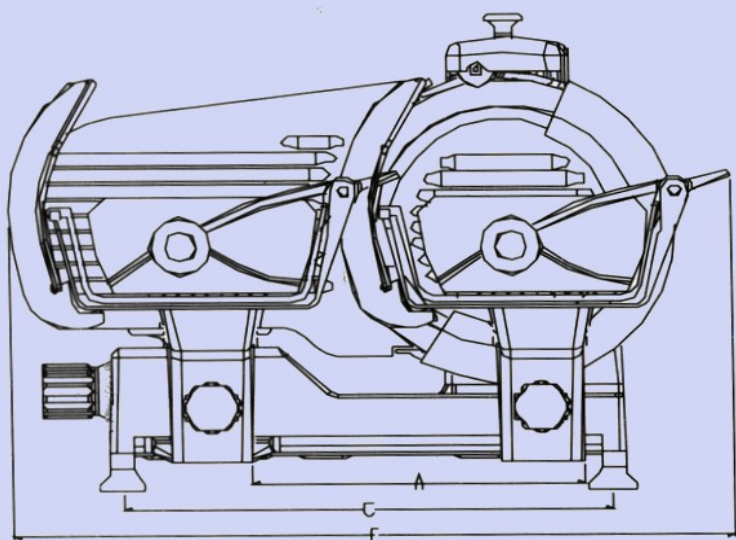
Las tajadoras para carnes frescas **KRAMER**, son ideales para el contacto con alimentos, construídas en aleación de Aluminio - magnesio, con superficie Anodizada, muy resistente, higiénico y fácil de limpiar, sus protectores de seguridad aseguran un práctico y fácil manejo. Mantenga un afilado perfecto gracias a su sistema de afilado integrado.

Ver. 1 (2014-05-22)

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>FRESK-330</b>
Fabricación	Fundición, aleación de Aluminio y Magnesio, Superficie anodizada
Construcción de la hoja de corte	Acero Inoxidable
Motor	Monofásico
Alimentación	115 VAC / 60Hz
Potencia	0,4HP / 300W
Diámetro de la cuchilla	33cm
Dimensiones de la Máquina	52 X 62 X 51cm
Afilador tipo pulsador	SI
Espesor de corte	0 - 15mm
Transmisión	por correa trapezoidal
Dispositivos de seguridad	Plato cubre Cuchilla, brazo apisonador y acrílicos
Dimensiones de la caja	74 X 59 X 57cm
Peso Bruto	54kg
Peso Neto	50kg

## DIMENSIONES (mm)



Portador	A	B	C	D	E	F	G	H	X	W
323x300	325	327	505	588	508	743	563	250	235	210