

BI PORTO

Serradora de Ossos/Congelados k220



Biporto Retail Technology

Travessa António Ferreira Rito, Pavilhão 17 - 4705-819 Ferreiros, Braga
707 200 141 | 253 070 215 | 211 450 226 | comercial@biporto.pt | www.biporto.pt

O modelo de mesa Serradora K220 é ideal para utilização em um talho ou para a secção de carnes de um supermercado. Partes de carne fresca e congelada, bem como pequenas quantidades de ossos, não representam nenhum problema para o K220.

A serradora pode ser combinada com um material rodante fixo ou móvel de aço inoxidável, opcionalmente.

A K220 pode ser solicitada em ambas as versões, esquerda ou direita.



Dimensões e Características

Diâmetro da roda	220 milímetros
Lâmina de serra de fita	1820 x 16 milímetros
Velocidade da lâmina	16
Passagem da altura de corte	230 milímetros
Passagem do lado de corte	187 milímetros
Curso de corte	200 milímetros
Secção de porcionamento	15 – 170 milímetros
Dimensões da tabela	407 x 577 x 389 milímetros
Dimensões da máquina	519 x 619 x 995 milímetros
Tensão do motor (3Ph)	230/400 V
Capacidade do motor	1,1 kW
Sistema de proteção IP54	Opcional
Corrente nominal em 230 V	4,7 / 2,7 A
400 V (Opcional)	
Tamanho do condutor	1,5 mm ²
Fusível a 230 V / 400 V	16/16 A
Nível de ruído	75 db (A)
Peso líquido	75 – 77 kg

