

BIPORTO

Serradora de Ossos e Congelados 2000 A



Biporto Retail Technology

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

*Chamada para rede fixa nacional



DESCRIÇÃO

Serradora utilizada para cortar carne/peixe e ossos congelados.

Estrutura em alumínio anodizado. Empurrador de carne em alumínio polido.

A forte estrutura de transporte é lisa, sem nervuras internas, para uma melhor e mais fácil limpeza.

Adequada para talhos, peixarias, cozinhas de hotéis/restaurantes e supermercados.

CARATERÍSTICAS

- Superfície de trabalho em aço inoxidável Aisi 304
- Dispositivo de dosagem em aço inoxidável Aisi 304
- Micro-interruptor para a porta
- Guia de lâmina ajustável e proteção da lâmina em aço inoxidável
- Empurrador de carne em alumínio
- Quadro elétrico de baixa tensão (24 V)
- Travão de segurança mecânico



DADOS TÉCNICOS

- **Dimensões:** 540 x 470 x 890 mm (C x L x P x A)
- **Fonte de alimentação:** Trifásica 400V/3/50Hz
- **Potência do motor ventilado:** 1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm
- **Altura de corte:** 270 mm | **Largura de corte:** 210 mm
- **Comprimento da lâmina:** 1830 mm
- **Diâmetro do volante do motor:** 220 mm
- **Dimensões da superfície de trabalho fixa:** 390 x 375 mm (L x P)
- **Peso líquido/bruto:** 40 kg / 44 kg



Biporto Retail Technology

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

*Chamada para rede fixa nacional