



Ficha Técnica

SIERRA DE CINTA

Marca: KOLBE

Modelo: K220

SIERRA DE CORTE KOLBE

- Sistema de aserrado flexible para la producción industrial de alimentos.
- La sierra modelo K220 está diseñada completamente en acero inoxidable.
- El acabado de los productos se realiza con la mayor calidad en todos los aspectos.
- Permite ejecutar de manera ergonómica y eficaz los trabajos de despiece y porcionado de alimentos frescos y congelados.
- Apropriada para:
Para todos los alimentos, desde pescado fresco hasta carne congelada.
Huesos, tales como osobuco o de caldo.
Preparación de porciones uniformes en peso: chuletas, etc.



INFORMACION: CARACTERISTICAS PRINCIPALES

MODELO – MARCA

KOLBE K220

- Ejecución robusta en acero inoxidable, soldada sin cantos.
- El sistema electrónico está integrado en la carcasa, estando perfectamente protegido contra daños mecánicos y agua
- La escala de longitud en la mesa de trabajo facilita el ajuste reproducible del grosor de las lonchas
- Discos de sierra de material macizo, rueda de ajuste desmontable sin herramientas
- Sistema rascador perfeccionado para la cinta y el disco, fácilmente desmontable para la limpieza
- Limpieza fácil e higiénica, de preferencia con los limpiadores especiales de Bizerba.

DATOS TECNICOS SIERRA KOLBE

MODELO – MARCA

KOLBE K220

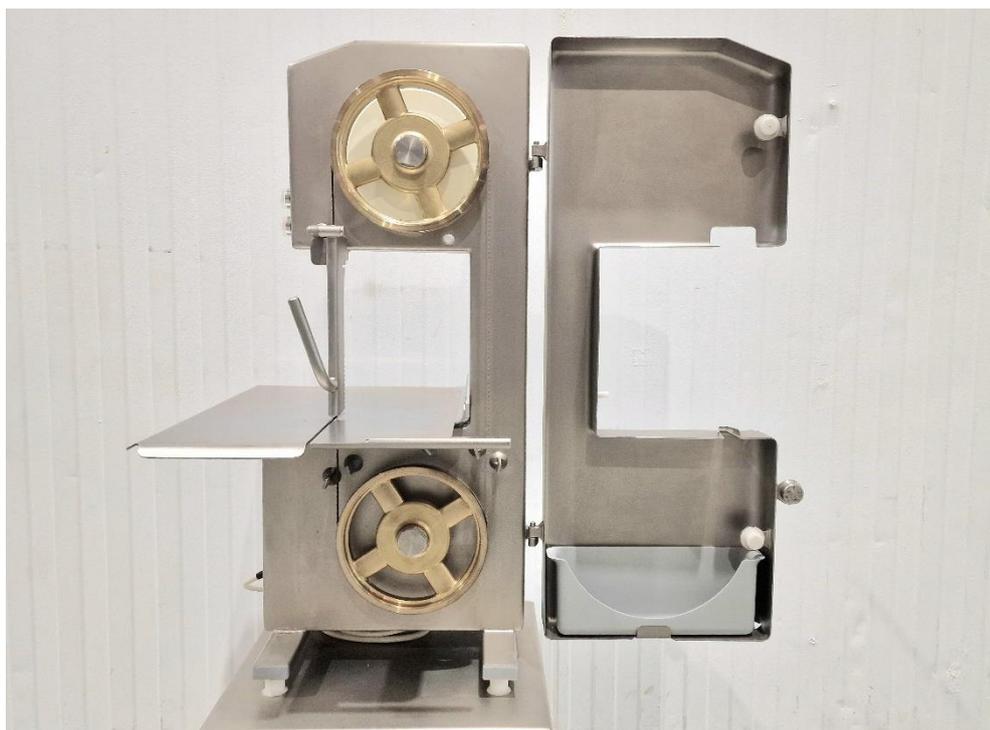
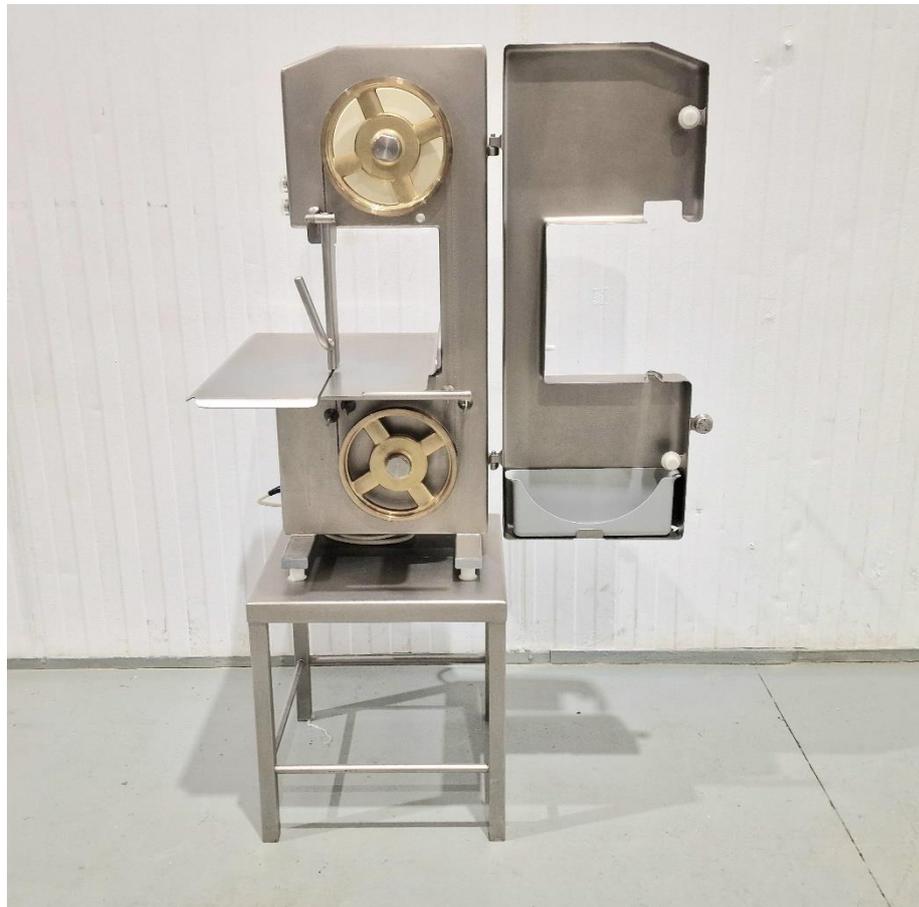
1. TENSION	400V corriente alterna trifásica.
2. COMPOSICION/ CARCASA	Acero inoxidable.
3. SUPERFICIE DE COLOCACION (L x An)	400mm x 600mm
4. DIMENSIONES MAXIMAS	L: 530 x An: 600 x Al: 1430 mm
5. PASO DEL PRODUCTO	Altura: 220mm Ancho: 10 – 290 mm
6. Grado de Protección Y estado del equipo	IP55. Revisado, garantizado y excelente estado
7. Hoja de sierra de cinta	1820 x 16

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

FICHA TECNICA SIERRA KOLBE



FICHA TECNICA SIERRA KOLBE



FICHA TECNICA SIERRA KOLBE

