

GUILHOTINA DE BACALHAU GB102 INOX

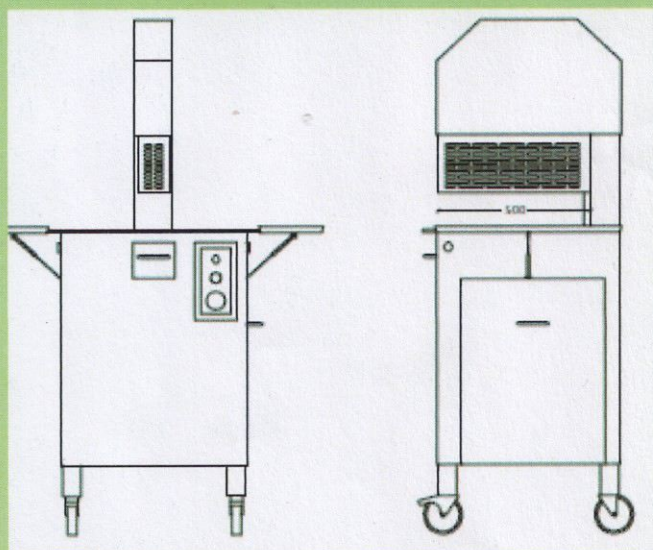


Principais características

- ✦ A guilhotina de bacalhau é constituída por uma lâmina de corte, duas proteções metálicas de segurança da lâmina interior/exterior e um motor.
- ✦ Todas as peças que entram em contato direto com os alimentos estão em conformidade com os regulamentos de segurança alimentar sendo fabricados em aço inox AISI 316.
- ✦ O motor engrenado localizado no interior do chassi é feito de aço e alumínio.
- ✦ Chassi também contém o sistema elétrico que contém placa eletrônica de baixa tensão para proteger o funcionamento para o operador.
- ✦ Painel de controlo com dispositivo de Corte Geral, Paragem de emergência e indicador de tensão estão localizados na em local de fácil acesso e no frontal da máquina.
- ✦ Para proteção e inacesso à zona de corte, existem dois interruptores laterais para acionamento da lâmina.
- ✦ Duas mesas amovíveis.
- ✦ Uma gaveta para resíduos do corte situada por debaixo da lâmina.
- ✦ Quatro rodas (duas com travão) para deslocar a máquina.

Vista de Perfil

Características e dimensões do equipamento:



Dimensões

Comprimento	740	mm
Largura	740	mm
Altura	1680	mm

Grupo Energético

Potência	3	KW
Intensidade	16	Amp
Consumo	6,5	Amp
Tensão	400	Volt
Frequência	50	HZ
Fases	3+N+T	-
Peso (aproximado)	186	Kg

Distribuidor Autorizado:

SCALNET
Retail Technology

Centro de Negócios da Lagoa Pav. 7
(+351) 252330840 | geral@biporto.pt | www.biporto.pt