



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- PIEZAS EN CONTACTO CON EL PRODUCTO FABRICADAS EN ALUMINIO ANODIZADO
- CUERPO EN PINTURA EPÓXICA
- CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO DE 25 CM DE DIÁMETRO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- ESPESOR DE REBANADAS DE 0 A 1.6 CM
- VOLTAJE: 120 V / 60 HZ
- MOTOR DE 250 W (1/3 H.P.)



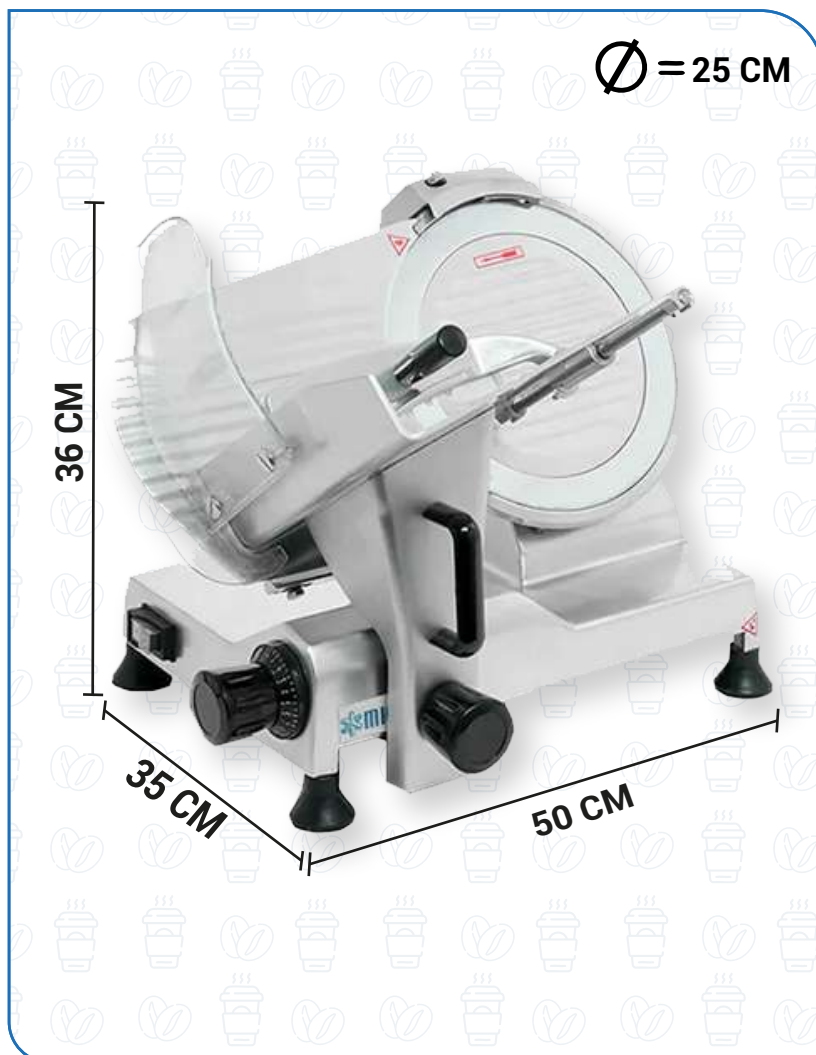
RECOMENDACIONES DE USO



- LA REBANADORA DE CARNES FRÍAS MIGSA DE 25 CM ES PERFECTA PARA NEGOCIOS QUE BUSCAN CORTES PRECISOS, RÁPIDOS Y DE EXCELENTE PRESENTACIÓN
- SU CUCHILLA DE ACERO QUIRÚRGICO, MOTOR POTENTE Y MATERIALES RESISTENTES GARANTIZAN DURABILIDAD, HIGIENE Y FACILIDAD DE USO
- IDEAL PARA TACOS, BAGUETTES, CHARCUTERÍA Y MÁS, ES LA HERRAMIENTA QUE TODO PROFESIONAL NECESITA EN SU COCINA

REBANADORA DE CARNES FRÍAS (FIAMBRES) DE 25 CM

MODELO HBS-250A



¡MÁS GRANDE, MÁS RÁPIDA, MÁS PODEROSA... Y SIEMPRE PROFESIONAL!



PAGINA WEB