

Sierra Cortadora de Huesos Sobremesa KSH210CA ECOBECK

SKU: 2108 | Categorías: Cortadoras de huesos, Línea Complementarios | Stock: Agotado



Descripción

Diseñada especialmente para el procesamiento de productos cárnicos, la **Sierra Cortadora de Huesos Sobremesa KSH210CA ECOBECK** ofrece una combinación perfecta entre eficiencia, seguridad y estética.

Gracias a su estructura sólida y terminaciones redondeadas, no solo cumple con los más altos estándares de calidad de la industria alimentaria, sino que también asegura un entorno de trabajo seguro y productivo.

Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** KSCH-210CA
- **Voltaje:** 220V / 50Hz
- **Potencia del Motor:** 0,8 kW / 1,05 HP
- **Velocidad de la Cinta:** 15 m/s
- **Ø Rueda Interior:** 210 mm
- **Dimensiones Generales:** 560 x 560 x 1000 mm
- **Mesa de Corte:** 460 x 400 mm
- **Peso Aproximado:** 50 kg

Características Destacadas Sierra Cortadora de Huesos Sobremesa

- **Construcción Robusta:** Cuerpo fabricado en aleación de aluminio y componentes clave en acero inoxidable, lo que garantiza resistencia a la corrosión, larga vida útil y cumplimiento sanitario.
- **Diseño de Sobremesa Compacto:** Ideal para maximizar el espacio en carnicerías, cocinas comerciales y plantas de procesamiento.

- **Corte Preciso y Limpio:** La cinta de corte y las ruedas internas de 210 mm aseguran cortes suaves y consistentes, incluso en productos duros como huesos congelados o carnes con cartílago.
- **Alta Seguridad:** Bordes redondeados y estructura cerrada que brindan mayor protección al operador durante el trabajo.
- **Bajo Consumo Energético:** Motor de alta eficiencia que reduce el gasto eléctrico sin comprometer el rendimiento.
- **Fácil de Operar y Limpiar:** Componentes accesibles y diseño pensado para una limpieza rápida, cumpliendo normativas de higiene.

Usos Sugeridos

- **Carnicerías y Centros de Procesamiento de Carne:** Para cortar huesos, costillares, carnes congeladas y frescas.
- **Supermercados y Comercios de Alimentos:** Adecuada para cortes de piezas grandes en menor tiempo, con mayor precisión.
- **Restaurantes y Cocinas Industriales:** Ideal para preparar cortes específicos de carne para cocción o marinado.

Tips de Mantenimiento Sierra Cortadora de Huesos Sobremesa

- **Limpieza Diaria:** Limpie la cinta, la mesa y las superficies expuestas con paño húmedo y detergente neutro después de cada jornada.
- **Lubricación de Componentes:** Siga las recomendaciones del fabricante para lubricar las partes móviles sin comprometer la higiene del área de trabajo.
- **Revisión de Cinta:** Verifique periódicamente la tensión y el estado de la cinta de corte para asegurar un desempeño óptimo.
- **Revisión Eléctrica:** Inspeccione el cableado y el enchufe regularmente para evitar fallos eléctricos o cortocircuitos.
- **No usar productos abrasivos:** Para prolongar el acabado y funcionalidad de la estructura.

Beneficios Adicionales

- **Cumplimiento Sanitario:** Fabricada bajo los más altos estándares de calidad de la industria alimentaria.
- **Rendimiento Profesional:** Capaz de procesar grandes volúmenes con gran velocidad y eficiencia.
- **Diseño Estético:** Terminaciones suaves y redondeadas que aportan un look moderno y profesional.

Sierra Cortadora de Huesos Sobremesa ECOBECK KSH210CA, motor 0,8 kW, rueda de 210 mm, velocidad cinta 15 m/s, estructura en aluminio y acero inoxidable.

Dimensiones: 560x560x1000 mm.

Ideal para corte de carne y huesos en carnicerías y cocinas profesionales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	53 × 57 × 95 cm
Peso	65 kg