

## **KAREN - 330**

### **Tajadora para carnes frías y Quesos con transmisión por engranes**



#### **DESCRIPCION**

Las tajadoras para carnes frías y quesos **KRAMER**, son ideales para el contacto con alimentos, construídas en aleación de Aluminio – magnesio, con superficie Anodizada, muy resistente, higiénico y fácil de limpiar, sus protectores de seguridad aseguran un práctico y fácil manejo. Mantenga un afilado perfecto gracias a su sistema de afilado integrado.

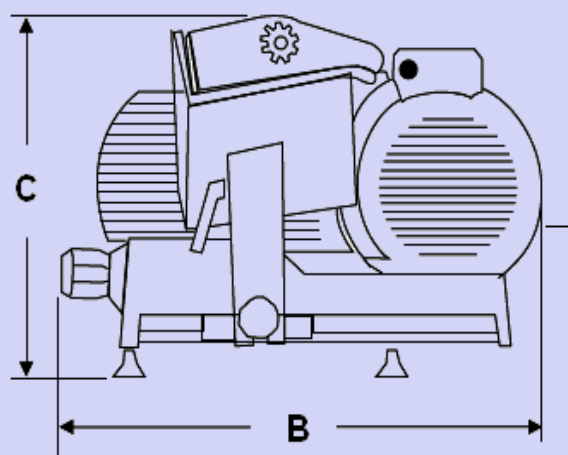
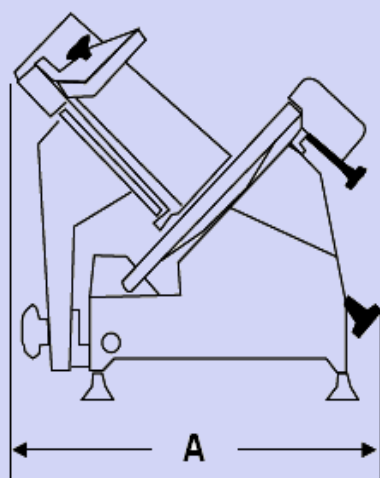
( Ver.1 2013/03 )

**DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO**

**CARACTERISTICAS GENERALES**

<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>KAREN – 330</b>
Fabricación	Fundición, aleación de Aluminio y Magnesio, Superficie anodizada
Construcción de la hoja de corte	Acero Inoxidable
Motor	Monofásico
Alimentación	115 VAC / 60Hz
Potencia	0,5HP / 370W
Interruptor de seguridad	SI
Diametro de la cuchilla	33cm
Dimensiones de la Máquina	52 X 62 X 51cm
Afilador tipo pulsador	SI
Espesor de corte	0.2 - 25mm
Transmisión	Con engranes en acero especial templado
Dispositivos de seguridad	Plato cubre Cuchilla, brazo apisonador y acrílicos
Dimensiones de la caja	72 X 61 X 57cm
Peso Bruto	54kg
Peso Neto	50kg

## DIMENSIONES



Modelo	KAREN - 330
A	52cm
B	62cm
C	51cm