

FICHA TECNICA

CORTADOR ELECTRICO

PARA CARNES



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada en Acero Inoxidable.
- Tamaño trozo de carne maximo 7 Cm Ancho por 4 Cm espesor.
- Velocidad 200 rpm.
- Rebanadora 50kgh

MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
 - Ajuste mecánico en caso de ser requerido.
- Cambio de Piezas por desgaste.
- (Mecanismo, Motor)
 - Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.



DATOS TECNICOS:

Peso:	10Kg
Ancho:	28 Cm
Alto:	38 Cm
Profundidad:	23 Cm
Voltaje y Fases:	220VAC, 2 Fases
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	300 W
Tipo de Control:	Manual
Datos Adicionales:	Uso Pesado

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No mojar o forzar mecanismos. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra del Cortador Electrico.

04-07-2025. DS

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 250631 Web: <https://casadelalicuadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelalicuadoraindustrial.com.co