

FICHA TECNICA

TAJADORA DE CARNES

FRIAS Y QUESOS 30 CM



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada en Acero Inoxidable, Aluminio y Hierro.
- Disco de 30 Cm de Diámetro.
- Espesor de Cortes de 0.2-15 mm.
- Velocidad 3600 rpm.
- Especial para Quesos, Jamones, Salchichones entre otros.

MANTENIMIENTO:

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



DATOS TECNICOS:

Peso:	15Kg Aprox
Ancho:	40 Cm
Alto:	46 Cm
Profundidad:	38 Cm
Voltaje y Fases:	110VAC, 1 Fase
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	190 W - 1/4 HP
Tipo de Control:	Semi Automatico
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 Tajador de Carnes y Quesos.

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://casadelaliquidadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelaliquidadoraindustrial.com.co