

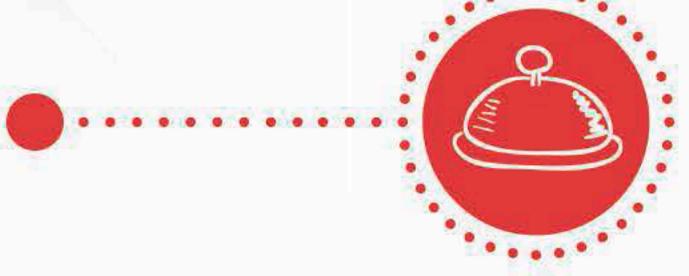
CORTADOR DE VEGETALES BRUNNER ANLIKER MODELO GSM 5



CON UN RESULTADO EXCELENTE DISCO A DISCO



Ventajas competitivas:



La máquina rebanadora de vegetales ideal con hasta aprox. 300 porciones y hasta 50 opciones de rebanado diferentes para restaurantes, catering, cruceros, plataformas petrolíferas en alta mar, ejército, asociaciones, instituciones y hospitales.

- · Rendimiento de hasta 150 kg/h.
- · El accesorio de corte hecho de acero inoxidable fundido sólido.
- ·El corte de dibujo previene la pérdida de nutrientes y vitaminas y asegura que los productos cortados se mantengan frescos por más tiempo.
- · Aproximadamente 50 opciones de corte diferentes.

Primero en el mundo: discos de corte antimicrobianos y compatibles con el sistema HACCP hechos de compuesto de fibra de vidrio.

- · No hay riesgo de oxidación y deformación de los discos en el lavavajillas.
- · Operación simple y sin interrupciones.
- · Óptima comodidad de uso gracias a la posición ergonómicamente correcta de 45 grados.
- · Motor y reductor de inducción.



RESULTADOS:

· Perfectos y de excelente calidad









CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)

Peso

Tención Eléctrica

Motor

Diámetro de

 $0.25 \times 0.31 \times 0.54 \text{ m}$

150 kg/h

115V/1F/60Hz

0,26 kW

180 mm





www.euromexservice.com