CORTADOR DE VEGETALES BRUNNER ANLIKER MODELO GSM L

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)	0.25 x 0.31 x 0.54 m
Peso	300 kg/ hr
Tención Eléctrica	115V/1F/60Hz
Motor	0,26 kW
Diámetro de	180 mm

Desde 1974
Grupo Empresarial Alpha

www.euromexservice.com

www.grupoalpha.com