



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CORTADORA DE HUESO 250-A SOBREMESA PREPINTADA GASTROMAQ

CODIGO: 6678

- Motor de cobre puro de 1500 W: Proporciona potencia impresionante.
- Hoja de sierra de acero inoxidable: Con engranajes de precisión para una eficiencia de corte de hasta 661,4 lb/h.
- Corte suave y sin atascos: Facilita cortar huesos duros y carne congelada con un solo empujón.
- Mesa de trabajo de acero inoxidable: Superficie con líneas de escala precisas, ajustable de 0,16 a 7,9 pulgadas para cortes finos o gruesos.
- Capacidad de corte precisa: Adecuada para piezas grandes de huesos de pierna de cordero y vacuno.
- Construcción robusta y duradera: Fabricada con aleación de aluminio y acero inoxidable reforzado, con seis hojas de sierra afiladas.
- Diseño resistente al desgaste y a los rayones: Garantiza larga duración sin oxidación.
- Operación segura: Interruptor de un botón y placa de empuje de acero inoxidable con varilla de empuje para mantener las manos alejadas de la hoja.
- Amplias aplicaciones: Ideal para cortar costillas, huesos de vacuno, huesos de cordero, pescado congelado, y más. Usada en restaurantes, supermercados, plantas

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



procesadoras de carne y mariscos, mataderos,
etc.

Categorías: [Cortadoras de Hueso](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

- Motor de cobre puro de 1500 W: Proporciona potencia impresionante.
- Hoja de sierra de acero inoxidable: Con engranajes de precisión para una eficiencia de corte de hasta 661,4 lb/h.
- Corte suave y sin atascos: Facilita cortar huesos duros y carne congelada con un solo empujón.
- Mesa de trabajo de acero inoxidable: Superficie con líneas de escala precisas, ajustable de 0,16 a 7,9 pulgadas para cortes finos o gruesos.
- Capacidad de corte precisa: Adecuada para piezas grandes de huesos de pierna de cordero y vacuno.
- Construcción robusta y duradera: Fabricada con aleación de aluminio y acero inoxidable reforzado, con seis hojas de sierra afiladas.
- Diseño resistente al desgaste y a los rayones: Garantiza larga duración sin oxidación.
- Operación segura: Interruptor de un botón y placa de empuje de acero inoxidable con varilla de empuje para mantener las manos alejadas de la hoja.
- Amplias aplicaciones: Ideal para cortar costillas, huesos de vacuno, huesos de cordero, pescado congelado, y más. Usada en restaurantes, supermercados, plantas procesadoras de carne y mariscos, mataderos, etc.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HC-250-A

Potencia: 1500W

Espesor de corte: 0,16 ~ 7,9 pulgadas / 4 ~ 200 mm

Eficiencia de corte (H): 661.4 lbs / 300 Kg

Tamaño de la hoja de sierra: 1650 x 16 x 0,56 mm / 65 x 0,63 x 0,02 pulgadas

Peso del producto: 69,6 libras/31,6 kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



Material principal: aleación de aluminio + acero inoxidable

Altura de corte: 9,8 pulgadas / 250 mm

Dimensiones de la mesa de trabajo: 490 x 380 mm / 19,3 x 15 pulgadas

Dimensiones del producto: 520 x 495 x 875 mm / 20,5 x 19,5 x 34,4 pulgadas

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292