



VENTUS®

SIERRA PARA CARNE 3 HP MONOFÁSICA VENTUS

- Modelo ST-305-SH
- Construida en acero inoxidable.
- Lavable con chorro de agua.
- Sistema eléctrico de seguridad para el usuario.
- Energía monofásica.
- Sistema de rodamiento en acero inoxidable.
- Fácilmente desmontable (sin necesidad de herramientas).
- Sistema de tensión fácilmente ajustable.
- Consistencia en los cortes, regula el espesor de corte.
- Mínimo esfuerzo por sistema de rodado preciso ya que los rodamientos sólidos están hechos de acero inoxidable.
- Cuenta con sensores magnéticos en el caso que se abra alguna de las puertas.
- Guías de acero con insertos de carburo de tungsteno, para reducir la fricción.
- Interruptor maestro ya que corta totalmente el suministro de corriente.
- Incluye charola para la recolección de aserrín.

SKU: 6499

Categorías: [Carnicerías](#), [Cocción Alta](#)

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



[Producción, Sierras Para Carne](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cinta de Banda (mm): 305

Velocidad de cinta: 32m/seg

Dimensiones equipo (cm): 180x90x103

Energía (V): 220

Peso neto (Kg): 164

Peso bruto (Kg): 202



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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