FATIADOR DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICO

Fatie diversos alimentos como queijos, carnes e embutidos, de maneira rápida e precisa.

FATIATO 220
FATIADOR DE FRIOS SEMI AUTOMÁTICO

FATIATO 250
FATIADOR DE FRIOS SEMI AUTOMÁTICO

FATIATO 300
FATIADOR DE FRIOS SEMI AUTOMÁTICO

QUALIDADE E PADRONIZAÇÃO

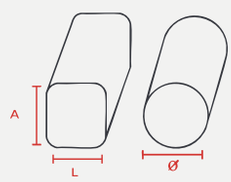
Fatias bonitas, uniformes e consistentes, resultando em uma apresentação mais profissional dos alimentos. Possui um movimento leve e permite que os cortes sejam feitos rapidamente, reduzindo o esforço físico necessário para cortar alimentos.

ALUMÍNIO ANODIZADO

Acabamento superior, com maior resistência à oxidação e facilidade de limpeza.

- Construção em alumínio anodizado
- Discos em aço inox
- Afiador acoplado de 2 posições
- Carro extremamente leve
- Empurrador com design que garante a fixação do alimento
- Fácil higienização

DIMENSÃO DO CORTE



SITE FATIATO 220

SITE FATIATO 250

SITE FATIATO 300

MODELO	FATIATO 220	FATIATO 250	FATIATO 300
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potência Motor	0,25 HP-CV	0,33 HP-CV	0,5 HP-CV
Potência Nominal	280 W	320 W	420 W
Consumo	0,28 kW.h	0,32 kW.h	0,42 kW.h
Dimensões (AxLxP)	430 x 380 x 350 mm	480 x 370 x 360 mm	530 x 460 x 460 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	390 x 490 x 550 mm	445 x 490 x 560 mm	520 x 570 x 680 mm
Dimensões de corte (AxL)	145 x 145 mm	160 x 160 mm	210 x 210 mm
Dimensões de corte (Ø)	150 mm	170 mm	210 mm
Peso liquído/bruto	14,10 / 16,70 kg	16,00 / 19,60 kg	25,90 / 30,00 kg
Diâmetro do disco	220 mm	250 mm	300 mm
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000	84385000
EAN-13	7895707707191 7895707707160	7895707707207 7895707707177	7895707707214 7895707707184

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.