



## CORTADORA DE HUESOS SOBREMESA KSCH-2100E GASTROMAQ

CODIGO: 1396

- Cortadora de Huesos Sobremesa, especialmente diseñada para el procesamiento de productos cárneos, congelados, pescado, etc.
- Alta eficiencia, bajo consumo, fácil de operar y estéticamente muy presentable gracias a sus finas terminaciones redondeadas que entregan mayor seguridad al operador.
- Estructura y sierra en acero inoxidable.
- Mesa corte deslizable.
- Voltaje 220V 50hZ.
- Mesa de corte en acero inoxidable de 660x54,5 mm.
- Incluye sierra para mayor seguridad.
- Equipos fabricados bajo altos estándares de calidad, cumpliendo así con todas las exigencias de la industria alimentaria.

---

Categorías: [Cortadoras de Hueso](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: KSCH-2100E  
Diámetro rueda int.: 210 mm  
Velocidad cinta: 15M/S  
Altura de trabajo: 225/189 mm  
Motor: 1,1KW/1,5 HP  
Peso: 55 Kg.  
Medidas: 660x580x1000 mm

**DIRECCIÓN:**  
Serrano 654, Santiago • Chile

**HORARIO:**  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)



En equipos gastronómicos  
somos la mejor alternativa

**DIRECCIÓN:**  
Serrano 654, Santiago • Chile

**HORARIO:**  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

**[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)**