

Faca elétrica profissional para kebab com capacidade de corte diário até 60kg de carne, lâmina Ø100mm e sistema de segurança para o utilizador.

Descricao Completa

Faca Elétrica Kebab — Principais Vantagens

Otimize a eficiência da sua cozinha profissional com a Faca Elétrica Kebab Profissional KS100E. Projetada para um volume de trabalho exigente, esta faca elétrica garante cortes precisos e rápidos, com uma capacidade diária impressionante que pode chegar aos 60 kg de carne. A sua robustez e design ergonómico permitem que a sua equipa trabalhe de forma mais produtiva e com menos fadiga. Invista na segurança e na produtividade do seu negócio.

Aplicações

Esta faca elétrica é ideal para restaurantes com grande volume de venda de kebab, take-aways movimentados ou qualquer espaço de restauração que sirva este prato popular. A capacidade de corte ajustável torna-a perfeita para preparar fatias finas e uniformes, essenciais para a qualidade do seu kebab, enquanto o sistema de segurança proporciona tranquilidade em ambientes de trabalho acelerados.

Características Técnicas

| | |
|----------------------------|--|
| Modelo | KS100E |
| Capacidade de Corte Diário | Até 60 kg |
| Diâmetro da Lâmina | Ø100mm |
| Potência Elétrica | 80W |
| Tensão | 220V/50Hz |
| Dimensões Externas (LxPxA) | 230x185x280mm |
| Peso Bruto | 1,4 kg |
| Segurança | Sistema de segurança de corte e proteção para lâmina |

Ajuste de Espessura

Sim

Design

Ergonómico