

FATIADOR DE FRIOS
SM-300
Semiautomático



Confiabilidade



Precisão



Eficiência

 **Urano**

Desde 1983 | Inovar é nossa tradição

FATIADOR DE FRIOS SM-300

Simple de usar | Corte preciso | Estável em qualquer situação.

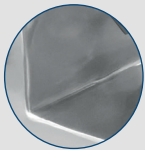


Equipamento ideal para supermercados, padarias, rotisserias, sacolões, hotéis, pequenos comércios e outros estabelecimentos do setor.



1 - Lâmina de 300 mm

Garante cortes uniformes de até 14 mm de espessura e para alimentos com até 215 mm de altura ou diâmetro.



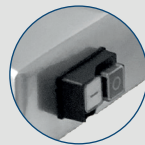
2 - Estrutura Robusta em Alumínio Anodizado

Design arredondado que evita acúmulo de resíduos.



3 - Fatias 100 % Uniformes do Início ao Fim

O SM-300 conta com batente da vela desenvolvido especialmente para a trava, permitindo um ajuste rápido e fácil. Desta forma, não é necessário o uso de ferramentas, garantindo muito mais praticidade e precisão no fatiamento.



4 - Segurança Elétrica e Mecânica

Inclui proteções, botões com relé e sistema que desliga o equipamento em caso de falha ou remoção da lâmina.



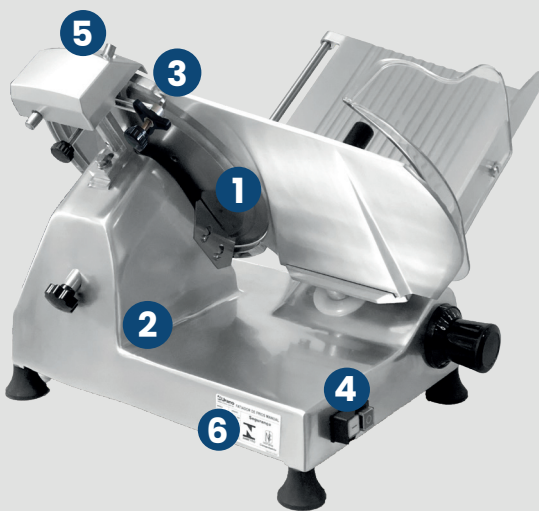
5 - Afiador Acoplado com Protetor

Facilita a afiação e aumenta a segurança.



6 - Conformidade com as Normas

Atende aos requisitos da Portaria Inmetro nº 148, de 28 de março de 2022.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Semiautomático.
- Dimensões do Equipamento (LAP): 520 x 420 x 350 mm.
- Peso Líquido: 28 kg.
- Potência Nominal: 400 W.
- Potência do Motor: 0.5 HP.
- Possui Pés Antiderrapantes.

- Tensão de Alimentação: 220 V.
- Corrente: 1,2 A.
- Frequência: 60 Hz.
- Material: Alumínio Anodizado.
- Fonte de Alimentação: Interna.