

# Sierras de carne y hueso COBACORP



Precisión de corte en  
carne con hueso  
y congelada

“Facilita al  
operador el  
corte de carne  
con huesos”



I-116-3



I-120-3



I-140-5

Sierras de carne y hueso  
COBACORP MODELOS: I-116-3  
I-120-3  
I-140-5

- Cortes de carne con hueso limpio y sin astillas.
- Potente motor hasta 5 HP.
- Cinta sierra hasta 140".
- Alto de garganta hasta 48 cm.

## Descripción



“ Sierras cortadoras de carne y hueso marca COBACORP fabricadas en acero inoxidable lo que permite tener una mayor higiene, cuenta con potentes motores desde 3 HP hasta 5 HP que te que facilitaran el corte de carne con hueso con gran rapidez. Son el equipo perfecto para carnicerías, obradores, supermercados, procesadores de carne, etc...”

## Beneficios:

### Uso rudo

Con su motor de hasta 5 HP capaz de realizar cortes de carne con hueso o congelada limpio y sin astillas. Amplia plancha de trabajo.



### Máxima seguridad

Cuenta con sensores de seguridad y paro de emergencia, garantizando la seguridad del usuario.



### Ajuste perfecto

De fácil tensión en cinta con las poleas y guías alargando la vida de la sierra.



### Higiene

Gracias a su diseño ahorra tiempo y esfuerzo en su limpieza ya que nos permite el lavado a presión llegando a todas las zonas sin necesidad de herramientas.



## Datos técnicos

	I-116-3	I-120-3	I-140-5
Motor	3 HP	3 HP	5 HP
Voltaje	220 V/60 Hz	220 V/60 Hz	220V/60Hz
Cinta sierra	116"	120"	140"

