



Bernad
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-1BC22LABR · Rev. 01 · 10/2026

SIERRA DE CINTA BC-2200

Sierra de cinta de sobremesa en acero inoxidable para carnicerías y salas de despiece

ACERO INOXIDABLE

RUEDA Ø 275 MM

CINTA 2.280 MM

HUESO Y CONGELADO



DESCRIPCIÓN

Sierra de cinta para cortar carne fresca con hueso, producto congelado y pescado, con chasis compacto e indeformable de acero inoxidable.

Los dispositivos de limpieza de la cinta y de las ruedas dejan cortes limpios, sin las astillas del corte a mano.

Interior liso y fácil de limpiar: los elementos mecánicos van separados de los de corte. Freno motor con parada en menos de 4 s al pulsar el paro o abrir la puerta.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Tope regulador de gruesos.
- Apretador basculante con apoyo intermedio de la cinta graduable.
- Freno motor: parada en menos de 4 s.
- Acero inoxidable AISI 304.

DATOS PRINCIPALES

Rueda	Ø 275 mm	Cinta	2.280 mm	Espesor corte	233 mm
Altura corte	310 mm	Motor III	2 HP	Peso neto	65 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	MOTOR
1BC22LABR	BC-2200	Trifásica 230/400 V · 50 Hz	2 HP
1BC22L3ABR	BC-2200	Trifásica 230/400 V · 50 Hz	3 HP
1BC22AABR	BC-2200	Monofásica 230 V · 50 Hz	—

Opciones: media mesa de corte móvil, cajetín recolector de merma, soporte al suelo, kit de ventilación forzada. Altura total 1.170 mm.

APLICACIONES

Carnicerías y salas de despiece que cortan piezas con hueso, producto congelado y pescado.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.

Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)

www.josebernad.com

T: +34 967 219 649