



Cortadora de carne vertical de aluminio, diámetro cuchilla 300 mm, afilador fijo

MODELO: SLI300TCVR

Dimensiones externas
L 610 x P 520 x A 500 mm

1.170,00 € + IVA



 Solicita plazos entrega

Dimensiones externas	L 610 mm x P 520 mm x A 500 mm
Medidas cuchilla de la cortadora de fiambre	Ø 300 mm
Corte útil de la cortadora de fiambre	L 215 mm x A 210 mm
Peso neto	24 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V / 1 / 50 Hz
Tensión de la cortadora de fiambre	Monofásica
Número de revoluciones por minuto	300 rpm

Espesor del corte	0-16 mm
Equipamiento de serie	Anillo fijo de protección de la cuchilla, protección de piezas eléctricas, protector de manos plano, e x tensión, abrazadera de cable, bloque plano con tuerca o bloque plano de vela, interruptor con relé, empujador
Potencia del motor	0.35 Hp
Transmisión	Por correa
Tipología de cortadoras de fiambre	Verticales
Material de la cortadora de fiambre	Aluminio
Uso de la cortadora	Profesional
afilador fijo	Si

Descripción

Cortadora de carne vertical de aluminio, diámetro de la cuchilla 300 mm, afilador fijo, tensión monofásica.

La cortadora tiene una **estructura de aleación de aluminio con tratamiento anódico** que favorece una limpieza rápida, una higiene absoluta y una **especial resistencia a la corrosión**. El **regulador de espesor de corte de 0 a 16 mm** es muy sensible y permite el ajuste decimal. El **afilador fijo** simplifica el trabajo del usuario manteniendo la eficacia del corte perfecto. La **placa montada sobre cojinetes de bolas** tiene una fluidez excepcional y permite cortar embutidos pesados, asados, queso, pescado, carnes duras y mucho más.

La bandeja de carne está diseñada para permitir un corte fácil y cómodo de la carne que se coloca dentro de la bandeja.

La superficie lisa y los bordes elevados de la placa de carne permiten un corte cómodo y preciso del producto.

Este modelo es especialmente popular en las actividades comerciales, como las carnicerías.

El motor es ventilado y monofásico y tiene una potencia de 0,35 Hp.

El corte útil es de L 215 mm x A 210 mm.

Modalidad patentada para la sanitización: Los soportes con puntas de acero inoxidable (del prensador de alimentos) son desmontables y pueden lavarse fácilmente en el lavavajillas, garantizando una higiene y limpieza perfectas en un tiempo reducido.

La máquina está equipada de serie con un sistema de bloqueo de la plancha/cuchilla que permite liberar rápidamente la plancha para limpiarla cómodamente en un entorno profesional.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- anillo fijo para la protección de la cuchilla:

- protección de las partes eléctricas:

- protector de manos plano:

- extensión del empujador:

- abrazadera de cable:

- bloque plano con tuerca o bloque plano de vela:

- interruptor con relé.

En el caso de la tensión trifásica, el precio no varía, pero hay que especificar la necesidad al hacer el pedido.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL