

Pedido del cliente

Cortadora de fiambre por gravedad semiautomática en acero inoxidable anodizado, diámetro cuchilla 250 mm - Monofásica

Precio: 366,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Cortadoras de fiambre

Descripción

Cortadora de fiambre por gravedad semiautomática en acero inoxidable anodizado, diámetro cuchilla 250 mm - Monofásica.

La cortadora de fiambre tiene una **estructura de acero inoxidable y aleación de aluminio tratado para productos alimenticios con una cuchilla de 250 mm de diámetro** y un robusto prensador.

ESPESOR DE LAS LONCHAS: 0-15 MM.

La cortadora de fiambre ofrece la posibilidad de funcionamiento intermitente; es segura y fácil de usar, limpiar y mantener.

Esta máquina tiene un motor para hacer funcionar la cuchilla, el usuario pone la carne en el carro, fija el grosor del corte, luego una mano sostiene el prensador para presionar la carne y otra mano mueve el carro para cortar la carne.

La cortadora está equipada con un afilador fijo con doble muela para mantener la hoja siempre en condiciones óptimas de corte.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Cable + enchufe.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 600 mm x P 500 mm x A 450 mm
Potencia	120 W
Peso neto	16,40 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Transmisión	Por correa
Medidas cuchilla de la cortadora de fiambre	Ø 250 mm
Tensión de la cortadora de fiambre	Monofásica
Material de la cortadora de fiambre	Acero inoxidable
afilador fijo	Si
Disponibilidad	En Stock



Llámenos para obtener más información.

Tel. +34 93 73 75 593

WA: +34 638516800

www.gastrodomus.es

Datos: 21/05/2026

Pedido del cliente

Generado el 21/05/2026
