



Brunetti®

Cortadora de Carne

CC350M



- Diámetro de cuchilla de 350 mm
- Espesor de corte de 0.2 - 30 mm
- Ancho de 240 mm
- Construcción de aleación de aluminio y magnesio anodizado

Características

CC350M

Construcción

Esta cortadora de carne está construida con aleación de aluminio y magnesio anodizado, con una superficie pulida anodizada y con bordes y esquinas redondeadas para una fácil limpieza y un simple mantenimiento.

Funcionamiento

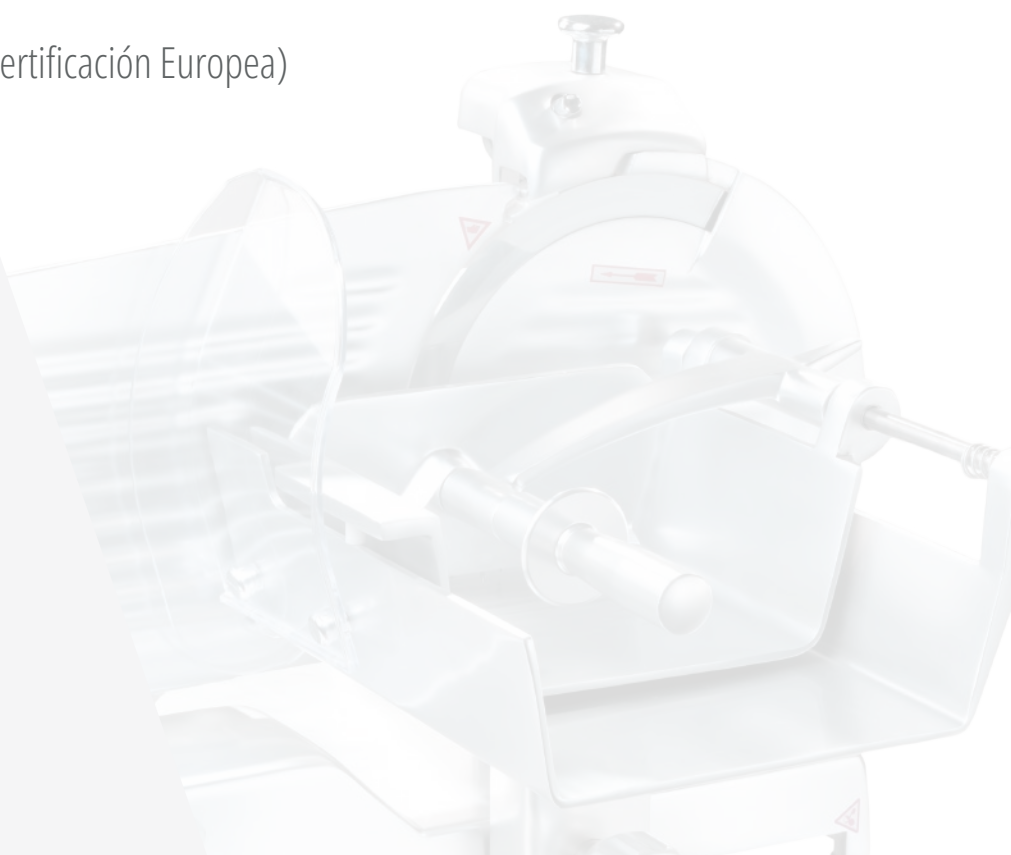
Cuenta con una transmisión con engranajes, y además ofrece una larga distancia de recorrido del carro, apta para una gran variedad de productos.

Seguridad

Esta máquina posee un interruptor de encendido y apagado de metal con bases pulidas y anodizadas, la cuchilla cuenta con una cubierta para un seguro montaje y desmontaje de la misma. También ofrece protección de seguridad para el montaje y desmontaje del carro

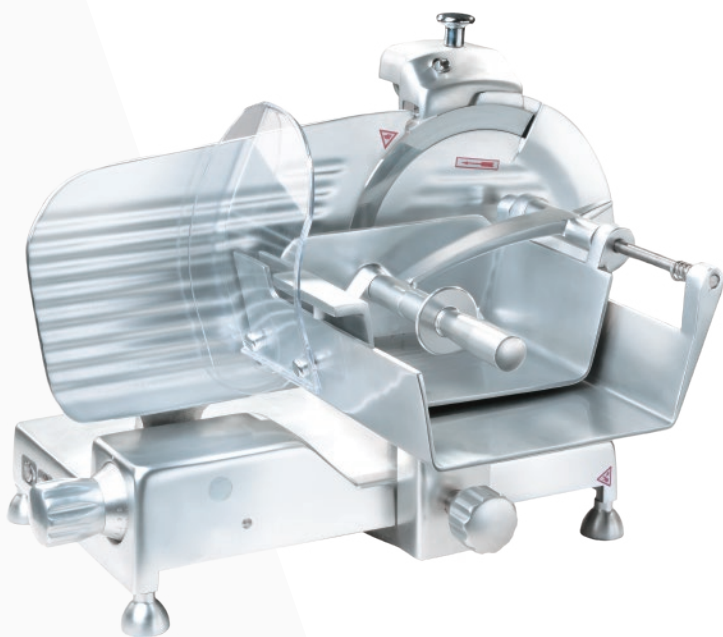
Certificaciones

Esta máquina cuenta con CE (Certificación Europea)



Datos técnicos

CC350M



Diámetro de la cuchilla	350 milímetros
Voltaje/Frecuencia/Potencia	220 - 240 V / 50 Hz / 400 W
Espesor de corte	0.2 - 30 milímetros
Ancho	240 milímetros
Peso Bruto	69 kilogramos
Peso Neto	55 kilogramos
Dimensiones	767 x 682,5 x 610 milímetros
Medidas de la caja	865 x 778 x 757 milímetros

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.