

Cortadora de Fiambre Automática

CFA330T



- Diámetro de cuchilla de 330 mm
- Sistema de afilado de cuchilla integrado
- Cuchilla de acero cromado
- Construcción robusta
- Chasis de aluminio anodizado y pulido de excelente calidad

Características

CFA330T

Construcción

Esta cortadora de fiambres automática construida con un chasis de aluminio anodizado y pulido de excelente calidad, ofrece una contextura robusta para trabajo continuo. Posee una cuchilla de acero cromado de 330 milímetros, con sistema de afilado integrado.

Funcionamiento

La máquina tiene incorporado un alimentador de producto, y trabaja con transmisión a cadena. La cortadora de carne está diseñada específicamente para uso alimentario, puede cortar jamón, carne congelada sin hueso, carne fresca, verduras. Apta para su uso en restaurantes, hoteles, supermercados y plantas de procesamiento de alimentos.

Seguridad

El motor de este equipo posee protección térmica, lo cual protege al mismo en caso de atascamiento o variabilidad de voltaje.

Este equipo permite producir homogéneamente sin pausas ni contratiempos, logrando una eficaz producción continua.





Diámetro de la cuchilla	330 milímetros
Espesor de corte	0.2 - 15 milímetros
Ancho máximo de corte	230
Golpes por minuto	55
Voltaje/Frecuencia	220 V / 50 Hz
Potencia	750 W
Peso	86 kilogramos
Dimensiones	727 x 560 x 554 milímetros

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