



Cortadora de cecinas ITA

Cod: 102279 - 102280 - 102281

La serie de cortadoras semi-automáticas es una solución de ingeniería de alta precisión diseñada para el rebanado uniforme de cecinas, embutidos, quesos y carnes frías. Fabricadas con una estructura de aleación de aluminio de alta resistencia y cuchillas de acero inoxidable de grado alimenticio, estas máquinas combinan potencia y suavidad en el corte, siendo herramientas indispensables para optimizar la operación diaria en negocios gastronómicos.

Este equipo es ideal para una amplia variedad de segmentos: Minimarkets y Fiambrerías, Restaurantes, Sandwicherías, Carnicerías, Casinos y Hoteles:

Categorías	102279	102280	102281
Diámetro de Cuchilla	220 mm	250 mm	300 mm
Potencia del Motor	150 W	320 W	420 W
Rango de Corte	0 - 12 mm	0 - 12 mm	0 - 15 mm
Voltaje	220V / 50-60Hz		
Material del Cuerpo	Aleación de Aluminio		
Material Cuchilla	Acero Inoxidable Reforzado		
Dimensiones (mm)	390X360X320	480X370X360	530X460X460
Peso Neto	12.5 kg	16 kg	24.5 kg
Peso Total	14.0 kg	18 kg	27.5 kg

