

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/cortafiambre-250-pro-p-100.html>

# Cortafiambre 250 PRO



precio	<b>556.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>no disponible</b>
Número de catálogo	<b>MP10010171</b>
Código del fabricante	<b>10010171</b>
Código EAN	<b>4260223025501</b>

## Descripción del producto

# Cortafiambre de embutidos, carnes y quesos

## Modelo 250PRO, cuchilla con un diámetro de 25cm

**Cortafiambres 250PRO es un dispositivo profesional para el corte de todo tipo de carnes, embutidos, quesos, etc. Es ideal para restaurantes, empresas de catering, tiendas e incluso hogares.**

**La máquina tiene certificado CE**

### Corte

Cortafiambres tiene una cuchilla dura cromada con un diámetro de 25 cm con una cuchilla cóncava y lisa. El cuchillo se puede ajustar en una distancia continuamente variable que asegura un espesor de 0 a 12 mm.

### Fabricación

La carcasa de la máquina esta hecha de aluminio pulido de alta calidad que permite el contacto con la comida, y gracias a la superficie anodizada es fácil de mantener y limpiar. También está protegida contra la corrosión.

La máquina se encuentra en pies de goma que nos garantiza la estabilidad.

### Afilamiento

Cortafiambre tiene un „built-in” de afilar la cuchilla. Cuando el cuchillo esta sin filo podemos de una manera fácil y rápida afilar lo y de ese modo ahorramos tiempo y dinero.

---

## Especificaciones del producto

Ancho de la máquina	380 mm
Profundidad de la máquina	480 mm
Altura de la máquina	370 mm
Diámetro del cuchillo	250 mm
Profundidad del corte	0 - 12 mm (sin escalones)
Mecanismo del movimiento del cuchillo	Buje liso y pelota
Peso	18 kg
Medidas del envío	380 x 480 x 370 mm
Peso del envío	19 kg
Longitud del cable	120 cm
Fuerza de la máquina	180 W
Alimentación	230 V

### El kit incluye:

- Cortafiambre
- Factura
- Manual de uso
- Garantía