

## Cortafiambre 300EXPERT



precio	<b>682.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>no disponible</b>
Número de catálogo	<b>MP10010174</b>
Código del fabricante	<b>10010174</b>
Código EAN	<b>4260223025532</b>

### Descripción del producto

## Cortafiambre de embutidos, carnes y quesos

### Modelo 300EXPERT, cuchilla con un diámetro de 30cm

**Cortafiambres 300EXPERT 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 30 cm con una cuchilla cóncava y lisa. El cuchillo se puede ajustar en una distancia continuamente variable que asegura un espesor de 0 a 16 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 protegido 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 afilarlo y de ese modo ahorraremos tiempo y dinero.

#### Especificaciones del producto

Ancho de la máquina 450 mm

---

Profundidad de la máquina	570 mm
Altura de la máquina	430 mm
Diámetro del cuchillo	300 mm
Profundidad del corte	0 - 16 mm (sin escalones)
Mecanismo del movimiento del cuchillo	Buje liso y pelota
Peso	24 kg
Medidas del envío	530 x 610 x 510 mm
Peso del envío	27,5 kg
Longitud del cable	120 cm
Fuerza de la máquina	280 W
Alimentación	230 V

**El kit incluye:**

- Cortafiambre
- Factura
- Manual de uso
- Garantía