

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/cortafiambre-300expert-p-103.html>

Cortafiambre 300EXPERT



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

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 afilar lo y de ese modo ahorramos 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