

CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONAL VERTICAL



Product features:

Características

MODELO: CV-350, CVC-350

Descripción

- Modelo CV-350: Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- Modelo CVC-350: Cortadora diseñada especialmente para el corte de carnes frescas.
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato con doble desplazamiento y brazo especial para un perfecto sostén de los embutidos de grandes dimensiones.
- En modelo CVC-350, plato gigante con doble desplazamiento y brazo para sujetar la carne con presión manual.
- Carro corredizo y silencioso montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes a bola.
- Incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Interruptor marcha-paro con relé que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.

-
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
 - Cuchilla de acero especial templada cromada y afilada para una larga duración.
 - Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
 - Llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
 - Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
 - Las protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
 - Protección en la parte inferior de la máquina.

Product codes:

Reference: 19000565

EAN13: -

UPC: -

Product gallery:

