

CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONAL MANUAL



Product features:

Características

MODELO: CVM-300, PS-CVM-300

Descripción

- Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.
- Para aplicaciones en hoteles, restaurantes, carnicerías... donde además de una alta precisión y fiabilidad, con su típico estilo tradicional, también aporta valores de diseño, elegancia y sobriedad en sinergia con la decoración del local.
- De elegante diseño, máxima robustez y completamente mecánica con componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Especialmente indicada para cortar todo tipo de fiambres, embutidos, quesos,...
- Construida en aluminio y acero, con acabado lacado de color rojo vivo.
- Sistema mecánico de transmisión mediante combinación de engranajes y cadena que permite el giro sincronizado y simultáneo de la cuchilla y desplazamiento y presión del carro hacia la cuchilla al accionar el volante.
- Incorpora afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.

-
- Cuchilla de acero especial, templada y afilada.
 - Brazo especialmente articulado para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
 - Incorpora bandeja recoge-residuos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
 - Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
 - Protecciones de seguridad para el usuario.
 - Regulador del espesor de corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
 - Fácil limpieza e higiene.
 - Diseñadas y fabricadas de acuerdo a las directivas europeas CE.
 - Pie soporte de columna opcional, con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo, se suministra por separado.

Product codes:

Reference: 19000566

EAN13: -

UPC: -

Product gallery:

