



Catálogo de las
CORTADORAS
DE
FIAMBRE

distribuidas en España

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cortadora de embutidos eléctrica en aluminio fundido en matriz única y anodizado.

Diseño funcional combinado con el uso de los mejores materiales disponibles en la actualidad.

Carro inclinado.

Todas las paredes en contacto con la comida (carro, vela, cubre lama...) son de aluminio anodizado, un material que asegura una higiene alimentaria total.

Cuchilla Raspe.

Cuerpo en fundición de aluminio pulido y anodizado.



CORT 220



CORT 250



CORT 275



CORT 300

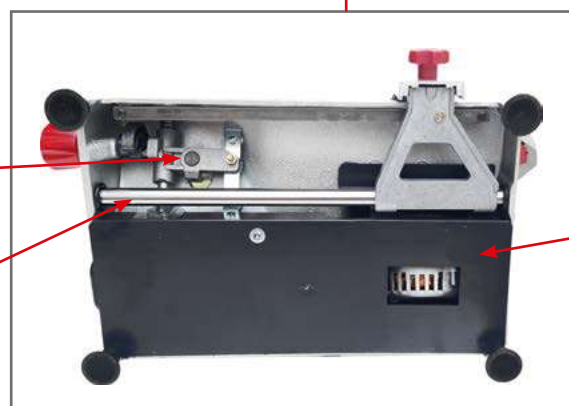
	CORT 220	CORT 250	CORT 275	CORT 300
DIMENSIONES (LXPXH)	370 x 480 x 350 mm	420 x 550 x 360 mm	460 x 630 x 380 mm	490 x 700 x 515 mm
DIÁMETRO HOJA	220 mm	250 mm	275 mm	300 mm
TAMAÑO PLACA	200 x 185 mm	225 x 225 mm	270 x 260 mm	270 x 260 mm
AFILADOR	Extraíble en etapas	Fijo	Fijo	Fijo
MOTOR	0,21 CV - 230V - 154W	0,21 CV - 230V - 154W	0,23 CV - 230V - 176W	0,25 CV - 230V - 187W
REGULADOR DE CORTE	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm
CORTE REAL	185 x 150 mm	245 x 170 mm	260 x 180 mm	285 x 205 mm
P.V.P	575 €	645 €	885 €	1.175 €

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



Piezas de metal macizo

Barra deslizante maciza



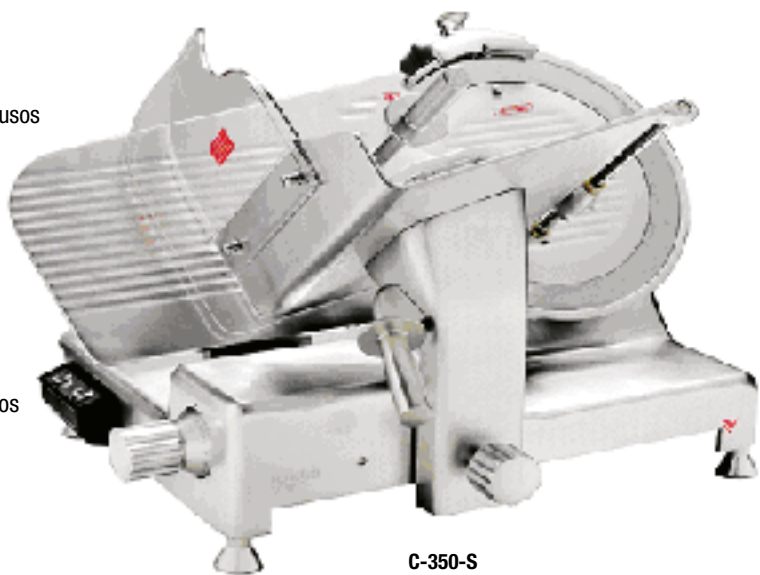
Protección inferior de motor

CORTADORA GRAN SERVICIO

MODELO	MEDIDAS	EUROS
C-350-S	680x500x520	1.380

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Transmisiones correa
- Peso: 36 Kg
- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación husos de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inoxidable
- Avance del producto por gravedad
- Motor ventilado de tipo profesional con protector térmico
- Cuchilla cóncava profesional
- Limpieza rápida de todas las piezas
- Espesor corte hasta 14 mm
- Motor monofásico: 350 W
- Microinterruptor de seguridad del cubrecuchillas
- Aro hermético caja/platillo, impidiendo el paso de los líquidos
- Capacidad de corte: 225x255x290
- Mango en el carro para facilitar el movimiento de corte
- **Medida de corte: 29 cm.**



C-350-S

AMBOS MODELOS CUMPLEN LAS NORMAS:



CORTADORA DE CARNE CARRO PLATO VERTICAL PLANO DISEÑADA PARA EL CORTE DE CARNES FRESCAS

MODELO	MEDIDAS	EUROS
C-330-CP	600x500x520	1.340

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MODELO	C-330-CP
POTENCIA	300W
CUCHILLA	Ø 330mm
CORTE ÚTIL	300mm
RECORRIDO CARRO	370mm
PESO NETO	34 Kg
MEDIDAS	600 x 500 x 520 mm
ESPESOR CORTE	0,2 - 15 mm

- NO APTA PARA CONGELADOS -

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

- Transmisiones correa.
- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación husos de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inoxidable.
- Avance del producto por gravedad.
- Motor ventilado de tipo profesional con protector térmico.
- Cuchilla cóncava profesional.
- Limpieza rápida de todas las piezas.
- Microinterruptor de seguridad del cubrecuchillas.
- Aro hermético caja/platillo, impidiendo el paso de los líquidos.



C-330-CP



CORTADORAS DE FIAMBRE

CHASIS EN ESTRUCTURA DE ALUMINIO ESTAMPADO

TRANSMISIÓN-CORREA



MODELO		EUROS
CF-220-ES	CON AFILADOR INCORPORADO	390
CF-250-ES	CON AFILADOR INCORPORADO	435
CF-275-ES	CON AFILADOR INCORPORADO	560
CF-300-ES	CON AFILADOR INCORPORADO	620

CARACTERÍSTICAS:

MODELO	MEDIDAS	MOTOR	POTENCIA
CF-220-ES	498x435x380	Monofásico 220 V	120 W
CF-250-ES	537x460x400	Monofásico 220 V	150 W
CF-275-ES	595x520x480	Monofásico 220 V	250 W
CF-300-ES	600x520x500	Monofásico 220 V	250 W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Centralita de seguridad evitando el encendido en caso de apagado accidental
- Cubrecuchilla, plato portafiambres, tabique móvil de aluminio protegido con oxidación anódica (no oxidable)
- Eje portacuchilla montado sobre doble cojinete de bolas
- Motor con protector térmico
- Cuchilla profesional, templada, afilada y cromada con cromo duro
- Prensafiambre de aluminio protegido con oxidación anódica o de material Vedril
- Mango en el carro para facilitar el movimiento de corte



CF-250-E



CF-300-E

CORTADORAS DE FIAMBRE

CHASIS EN ALUMINIO FUNDIDO ANODIZADO

TRANSMISIÓN-CORREA

MODELO		EUROS
CF-220-S	CON AFILADOR INCORPORADO	398
CF-250-S	CON AFILADOR INCORPORADO	470
CF-275-S	CON AFILADOR INCORPORADO	595
CF-300-S	CON AFILADOR INCORPORADO	670

CARACTERÍSTICAS:

MODELO	MEDIDAS	MOTOR	POTENCIA
CF-220-S	498x435x380	Monofásico 220 V	120 W
CF-250-S	537x460x400	Monofásico 220 V	150 W
CF-275-S	595x520x480	Monofásico 220 V	250 W
CF-300-S	600x520x500	Monofásico 220 V	250 W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación huso de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inox.
- Base fundida a presión de aluminio
- Avance del producto por gravedad
- Cuchilla cóncava profesional de alta resistencia
- Limpieza rápida de todas las piezas
- Mango en el carro para facilitar el movimiento de corte



CF-250-S



CF-300-S

CORTADORAS DE FIAMBRE PROFESIONALES TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES

MODELO	MEDIDAS	EUROS
C-300-GE	665x587x467	1.390
C-330-GE	685x587x467	1.630



C-300-GE C-330-GE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	C-300-GE
POTENCIA	350 W
CUCHILLA	Ø300 mm
CORTE ÚTIL	250 x 210 mm
RECORRIDO CARRO	300 mm
PESO NETO	45 Kg
MEDIDAS	665 x 587 x 467 mm
ESPELOR CORTE	0-20 mm

- Tensión 230V / 50 Hz

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS:

- Transmisión por engranajes
- Cortafiambres especial para embutidos
- Transmisión de engranajes carrera grande
- Cortafiambres de carne no congelada
- Transmisión de engranajes, larga duración
- Tratamiento adonizado de superficie pulida
- Fundición de aleación de magnesio y aluminio
- Diseño elegante sin bordes afilados para una fácil limpieza higiénica
- Mango y pies de aluminio
- Afilador especial de cuchilla incorporado, que efectúa un afilado perfecto

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	C-330-GE
POTENCIA	370 W
CUCHILLA	Ø330 mm
CORTE ÚTIL	260 x 240 mm
RECORRIDO CARRO	320 mm
PESO NETO	49 Kg
MEDIDAS	685 x 587 x 467 mm
ESPELOR CORTE	0-20 mm

- Tensión 230V / 50 Hz

- Bloque motor, cubrecuchilla, carro, plato de comparación husos de aleación titulada de aluminio, protegidos con oxidación anódica inoxidable.
- Motor ventilado de tipo profesional con protector térmico
- Cuchilla cóncava profesional
- Limpieza rápida de todas las piezas
- Microinterruptor de seguridad de cubrecuchillas
- Aro hermético caja/platillo, impidiendo el paso de los líquidos

CE CB RoHS



CORTADORAS BASIC LINE

Características generales:

Modelos CC, son de bancada en aluminio lacado, mientras que los modelos CC A son en aluminio anodizado, protegido contra la oxidación (compuesto muy duro y resistente que se adapta a todos los ambientes con una garantía de durabilidad máxima).

Cuchillas en acero inoxidable tratado.

Carro, bandeja de corte y protector de cuchilla construidos en aluminio tratado contra la oxidación.

Con mango regulador para la selección del espesor de la loncha, tope máximo y mango adicional para la sujeción del equipo en las operaciones de corte.

Todos los modelos incorporan afilador de serie (apagar el equipo, con la cuchilla completamente detenida, colocar el afilador y conectar durante 30 segundos).

Mecanismos de seguridad:

- Freno de bloqueo de la cuchilla y centralita de seguridad que bloquea el encendido del equipo.
- Motor ventilado, con protector térmico contra sobrecalentamientos.
- Interruptores estancos con protección.
- Protectores sobre el plato, cubre cuchilla y sujeta mercancía.
- Base robusta y cerrada.
- Patas antideslizantes.



	Potencia	Diámetro de Cuchilla	Transmisión	Espesor de corte	Capacidad de corte	Peso Neto/Bruto
	W.	mm.		mm.	mm.	Kg.
CC220	140	220	Correa	0,2 a 1,6	160	15 / 17
CC250	150	250	Correa	0,2 a 1,6	180	16 / 18
CC275	250	275	Correa	0,2 a 1,6	200	19 / 21
CC300	250	300	Correa	0,2 a 1,6	220	22 / 25
CC220 A	140	220	Correa	0,2 a 1,6	160	16 / 18
CC250 A	150	250	Correa	0,2 a 1,6	180	18 / 20
CC275 A	250	275	Correa	0,2 a 1,6	200	21 / 23
CC300 A	250	300	Correa	0,2 a 1,6	220	23 / 26

CC / CC A



CC220

CC250

CC275

CC300

Dimensiones Exteriores	435 x 390 x 345	480 x 405 x 480	540 x 470 x 420	570 x 465 x 420
Dimensiones Base	380 x 245	380 x 245	415 x 300	415 x 300
Dimensiones Embalaje	575 x 465 x 415	575 x 465 x 415	615 x 525 x 510	615 x 525 x 510
P.V.P. €	591 €	668 €	873 €	912 €

CC220 A

CC250 A

CC275 A

CC300 A

Dimensiones Exteriores	435 x 390 x 345	480 x 405 x 480	540 x 470 x 420	570 x 465 x 420
Dimensiones Base	380 x 245	380 x 245	415 x 300	415 x 300
Dimensiones Embalaje	575 x 465 x 415	575 x 465 x 415	615 x 525 x 510	615 x 525 x 510
P.V.P. €	668 €	744 €	963 €	1.040 €

CORTADORAS DE GRAVEDAD ÓPTIMA LINE

Características generales:

Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, con mecanizados de precisión, cumplen con todas las normativas CE.

Fundición en aleación de aluminio anodizado, diseño clásico.

Transmisión a correa.

Motor asincrónico, silencioso.

Cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes.

Plato soporte del producto de aluminio, dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción.

Afilador incorporado en fundición de aluminio.

El afilador de cuchilla va incorporado en todos los modelos.

Disponibles en versión monofásica o trifásica.



OPCIONALES

- Pintura colores RAL.
- Sistema de desbloqueo plato.
- Cuchilla dentada.
- Extractor de cuchilla.
- Motor voltajes especiales.
- Plato de TEFLÓN para quesos.

OPCIONALES ADICIONALES

- Balanza solo peso.
- Cuchilla GB.
- Motor 24V y voltajes especiales. Micro-interruptor de seguridad en protector de cuchilla.
- Versión con empuñaduras de aluminio anodizado.
- Cortadora 100% teflonada.



Cuchilla Teflón

	Potencia	Diámetro de cuchillas	Transmisión	Espesor de corte	Capacidad de corte	Dimensión del plato	Peso Neto/Bruto
	W.	mm.		mm.	mm.	mm.	Kg.
AF220 GR	140	220	correa	0 a 16	190 x160 □ 160 ○	200 x 220	14 / 17
AF250 GR	150	250	correa	0 a 16	220 x190 □ 190 ○	220 x 230	16 / 19
AF275 GR	150	275	correa	0 a 16	220 x210 □ 210 ○	220 x 230	17 / 20
AF300 GR	270	300	correa	0 a 16	250 x205 □ 205 ○	295 x 240	26,5 / 29,5
AF330 GR	270	330	correa	0 a 16	225 x220 □ 220 ○	295 x 240	28 / 31
AF350 GR	370	350	correa	0 a 16	300 x 260 □ 260 ○	315 x 280	42 / 46
AF370 GR	370	370	correa	0 a 16	300 x 270 □ 270 ○	315 x 280	43 / 48

AF GR

AF300 GR



AF220 GR AF250 GR AF275 GR AF300 GR AF330 GR AF350 GR AF370 GR

Dim. Exterior máxima*	mm.	530 x 430 x 375	710 x 440 x 430	780 x 460 x 450	640 x 540 x 545	640 x 540 x 545	770 x 580 x 640	770 x 580 x 640
Dim. Exterior en pausa	mm.	440 x 430 x 340	480 x 440 x 395	500 x 460 x 420	570 x 540 x 470	580 x 640 x 450	695 x 580 x 500	695 x 580 x 500
Dim. Base entre patas	mm.	420 x 280	455 x 295	455 x 295	500 x 365	500 x 365	620 x 445	620 x 445
Dim. Embalaje	mm.	450 x 530 x 440	450 x 530 x 440	450 x 530 x 440	550 x 670 x 550	550 x 670 x 550	650 x 800 x 610	650 x 800 x 610
P.V.P.	€	1.027 €	1.217 €	1.237 €	1.725 €	1.940 €	2.671 €	2.711 €

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento

CORTADORAS DE ENGRANAJES ÓPTIMA LINE

Características generales:

Cortadoras de Fiambres proyectadas para ser utilizadas en la gran distribución.

Fundición en aleación de aluminio anodizado.

Transmisión por engranajes que garantizan la rotación regular de la cuchilla.

Motor ventilado.

Tornillería en acero inoxidable.

Cuchilla forjada en acero templado.

Deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes.

Reducida inclinación del carro para facilitar la toma del producto.

Amplio plato con gran capacidad de corte.

Sistema de desbloqueo del plato de serie.

Afilador incorporado en fusión de aluminio.



OPCIONALES

- Pintura colores RAL.
- Micro-interruptor de seguridad en protector de cuchilla.
- Cuchilla GB.
- Cuchilla dentada.
- Extractor de cuchilla.
- Motor voltajes especiales.
- Plato de TEFLÓN para quesos.



Cuchilla Teflón

		AF300 GR - I	AF350 GR - I
Potencia	W.	260	370
Diámetro de cuchillas	mm.	300	350
Transmisión		Engranajes	Engranajes
Espesor de corte	mm.	0 a 16	0 a 16
Capacidad de corte	mm.	245 x 210 □ 210 ○	300 x 260 □ 260 ○
Dimensión del plato	mm.	245 x 295	280 x 315
Peso Neto/Bruto	Kg.	40 / 44	45 / 49

AF GR-I

AF350 GR-I



AF300 GR-I



AF300 GR-I

AF350 GR-I

Dim. Exterior maxima*	mm.	780 x 550 x 520	850 x 580 x 620
Dim. Exterior en pausa	mm.	690 x 550 x 420	695 x 580 x 500
Dim. Base entre patas	mm.	605 x 445	620 x 450
Dim. Embalaje	mm.	650 x 800 x 610	650 x 800 x 610
P.V.P.	€	2.747 €	3.170 €

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento

MESA ESPECIAL CORTADORAS

COREQUIP
CATERING EQUIPMENT

Características generales:

MEC-FIJA

Fabricada en acero inoxidable AISI 304.

La mesa incorpora escuadras para la sujeción de cortadora y un estante intermedio para aportar espacio de almacenaje extra.

Su altura especial hace posible que al colocar la máquina cortadora de fiambre ésta quede a una altura óptima para facilitar la postura al usuario y así evitar posibles accidentes de trabajo.

El Modelo MEC-MOVIL, incorpora un sistema de elevación, que nos permite ajustar el equipo a la altura del manipulador del equipos, evitando de esta manera lesiones y malas posiciones en el trabajo.



MEC-FIJA

MEC-MOVIL

Dimensiones	(L x P x A)	720 x 520 x 762	721 x 521 x 650/850
Peso	Kg.	13,80	20,00
Puertas	Uds.	2	1
Precios	€	578 €	1.930 €

Cortadoras de fiambre Gama Estándar



Cortadora CGSP-250 E. Tiene la dimensión perfecta para aquellos establecimientos que necesiten cubrir las principales exigencias de corte, gracias a su disco de diámetro 250 mm y a su longitud de carro, que se ajusta al tamaño de la gran mayoría de productos.

Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva. Por ello, hemos trabajado para incorporar una amplia oferta de modelos que ofrezcan buenas prestaciones garantizando la satisfacción del usuario en todos los aspectos; tales como, facilidad de uso, seguridad, mantenimiento y calidad.

Están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutive que cumpla las principales exigencias de corte.

Todas las cortadoras cumplen con las directivas de seguridad y disponen de las principales protecciones; tales como, anillo de protección en el disco, empuñadura y protector frontal de plástico.



CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E

- Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil uso para garantizar un perfecto corte de los productos (**excepto modelo CGSP-195 E que cuenta con afilador móvil**).
- Todas las cortadoras **incorporan un anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.



Protecciones para el usuario.



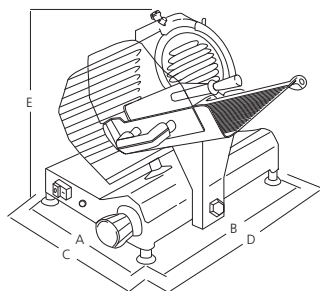
Afilador fijo (**excepto CGSP-195 E**)



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E lacada en rojo.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Amovible
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Fijo
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Fijo
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Fijo

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGSP-195 E	19013934	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	417,00
CGSP-220 E	19013935	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	556,00
CGSP-250 E	19012275	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	599,00
CGSP-250-R E	19013936	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	661,00



CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interrupción marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su **diseño compacto** y su **peso más reducido**, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.

- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Modelo **CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo**, y características idénticas al modelo CGSP-250.



CGSP-250-R



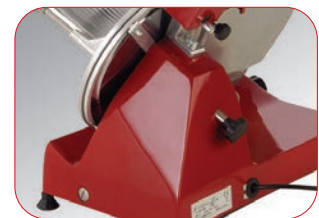
Protecciones para el usuario.



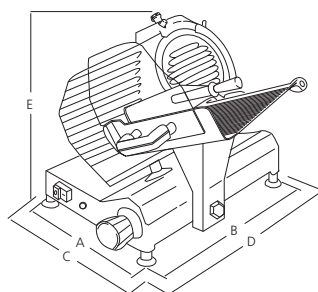
Afilador fijo.



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R vista trasera de la base lacada en rojo.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-220	280	415	405	580	340	14	Fijo
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Fijo
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Fijo

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGSP-220	19000574	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	760,00
CGSP-250	19000575	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	892,00
CGSP-250-R	19013933	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	995,00
CGSP-275	19000576	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	1.028,00
CGSP-300	19000577	300	260 x 220	0 - 16	260	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz	1.300,00



CGP-300



CGP-330



CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un **anillo protector fijo** en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.



Anillo protector fijo.



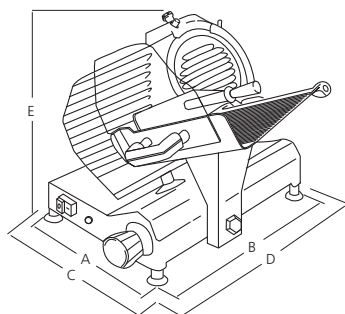
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGP-300	410	530	540	770	465	30	Fijo
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Fijo
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Fijo

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGP-300	19000571	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	1.970,00
CGP-330	19000572	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.187,00
CGP-350	19000573	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.552,00



CGE-300



CGE-350



CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- Cortadoras de fiambres por gravedad con **transmisión por medio de engranajes**, fabricadas con aleación de aluminio anodizado pulido y muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio**, para una mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de gran precisión para garantizar un excelente servicio y una larga duración.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- **Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.**
- **Interruptor marcha-paro con relé.** En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos **incorporan afilador fijo** de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado **anillo protector fijo** que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de **bloqueo del movimiento del carro.**
- **Las protecciones sobre el plato y la empuñadura**, en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.



Cortadora automática

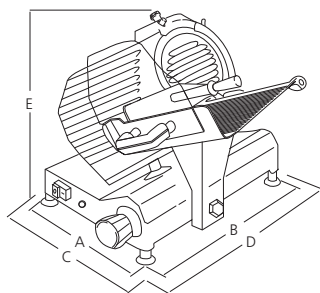


Panel de mandos digital.

- Modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- **Motor independiente** para el desplazamiento del carro, con **transmisión por correa** dentada reforzada.
- Selector para **función manual, automática o semi-automática.**
- Programable el **número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.**
- Función de **uso continuo.**
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: **34 - 46 lonchas/min.**

Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGE-300	350	500	540	650	455	30	Fijo
CGE-350	460	600	580	720	470	48	Fijo
CGE-370	460	600	580	720	480	49	Fijo
CGE-350-A	460	600	630	810	560	70	Fijo



Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGE-300	19000568	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz	3.083,00
CGE-350	19000569	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	3.780,00
CGE-370	19000570	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	3.930,00
CGE-350-A	19000508	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz	6.205,00

Cortadoras profesionales verticales

- **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-para 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.



CV-350



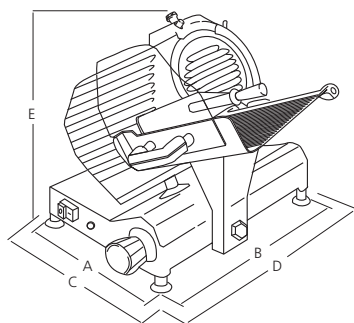
CVC-350



Placa desmontable en la CV-350.



Plato gigante de la CVC-350 con doble desplazamiento.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CV-350	400	580	560	820	560	53	Fijo
CVC-350	400	580	560	800	560	53	Fijo

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Peso (Kg)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	Utilización	P.V.P. Euros €
CV-350	19000565	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Fiambres	3.513,00
CVC-350	19000578	350	320 x 230	0 - 14	360	52	300 / 0,55	230/1/N - 50 Hz	Carne fresca	3.652,00



Cortadora de fiambre manual

- 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**.



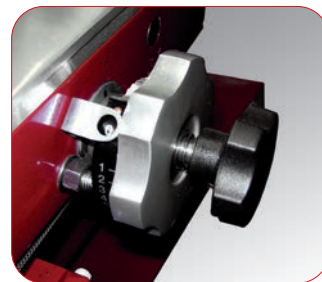
Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.



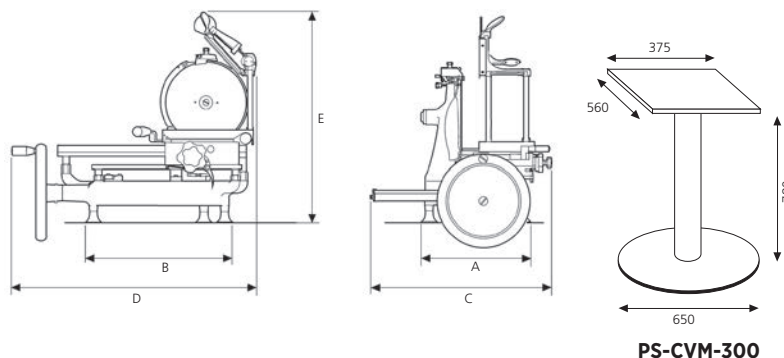
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.



Regulador del espesor del corte de alta precisión.



PS-CVM-300

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
CVM-300	340	400	600	720	740

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €	
CVM-300	19000566	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46	4.940,00	
PS-CVM-300	19013937	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300						72	1.895,00

ANODIZADA Y PULIDA / ANODIZED AND POLISHED / ANODISÉ ET POLI



- ES**
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
 - Bancada en aluminio anodizado protegido contra la oxidación.
 - Todas las piezas en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.
 - Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia, seguridad contra arranque intempestivo.
 - Afilador incorporado de serie.
 - Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

- EN**
- Gravity cutters with belt drive.
 - Anodized aluminum bench protected against oxidation.
 - All parts in contact with food are anodized, including the handles.
 - Equipped with 24 V electrical controls and emergency stop button, safety against unexpected start-up.
 - Built-in sharpener as standard.
 - High resistance stainless steel blade.

- FR**
- Cisailles à gravité avec entraînement par courroie.
 - Banc en aluminium anodisé protégé contre l'oxydation.
 - Toutes les pièces en contact avec les aliments sont anodisées, y compris les poignées.
 - Équipé de commandes électriques 24 V et d'un bouton d'arrêt d'urgence, sécurité contre les démarrages intempestifs.
 - Aiguiser intégré de série.
 - Lame en acier inoxydable haute résistance.



CORTADORA DE FIAMBRE ANODIZADA Y PULIDA
 ANODIZED COLD SLICER

CÓDIGO CODE	MODELO DESCRIPTION	DIAMETRO CUCHILLA BLADE DIAMETER	KW POWER	CORTE (mm.) CUT (mm.)
1302	220JS	200	120 W	0 a 12
1304	250	250	150 W	0 a 15
1305	275	275	250 W	0 a 16
1307	300	300	250 W	0 a 16

SERIE A (ECONÓMICA) / SERIES A (ECONOMIC) / SÉRIE A (ÉCONOMIQUE)



ES

- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Bancada en aluminio lacado.
- Todas las piezas en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.
- Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia, seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

EN

- Gravity cutters with belt drive.
- Lacquered aluminum bench..
- All parts in contact with food are anodized, including the handles.
- Equipped with 24 V electrical controls and emergency stop button, safety against unexpected start-up.
- Built-in sharpener as standard.
- High resistance stainless steel blade.

FR

- Cisailles à gravité avec entraînement par courroie.
- Banc en aluminium laqué.
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont anodisées, y compris les poignées.
- Équipé de commandes électriques 24 V et d'un bouton d'arrêt d'urgence, sécurité contre les démarrages intempestifs.
- Aiguiseur intégré de série.
- Lame en acier inoxydable haute résistance.



**CORTADORA DE FIAMBRE
 BANCADA EN ALUMINIO LACADO.
 BENCH IN LACQUERED ALUMINUM. SLICER**

CÓDIGO CODE	MODELO DESCRIPTION	DIAMETRO CUCHILLA BLADE DIAMETER	KW POWER	CORTE (mm.) CUT (mm.)
1301	220A	200	120 W	0 a 12
1303	250A	250	150 W	0 a 15
1305A	275A	275	250 W	0 a 16
1306	300A	300	250 W	0 a 16

CORTADORA DE FIAMBRE HBS-350 / HBS-350 MEAT SLICER



Toda de aluminio anodizada y pulida.

- ES**
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
 - Construidas en aleación de aluminio.
 - Todas las piezas en contacto con el alimento están anodizadas, incluidas las manetas.
 - Equipadas con mandos eléctricos a 24 V y botón de parada de emergencia, seguridad contra arranque intempestivo.
 - Afilador incorporado de serie.
 - Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.
 - - Fácil de limpiar
 - - Uso sobre banco

- EN**
- All aluminum anodized and polished.
 - Gravity cutters with belt drive.
 - Constructed of aluminum alloy.
 - All parts in contact with food are anodized, including the handles.
 - Equipped with 24 V electrical controls and emergency stop button, safety against unexpected start-up.
 - Built-in sharpener as standard.
 - High resistance stainless steel blade.

- FR**
- Tout aluminium anodisé et poli.
 - Cisailles à gravité avec entraînement par courroie.
 - Construit en alliage d'aluminium.
 - Toutes les pièces en contact avec les aliments sont anodisées, y compris les poignées.
 - Équipé de commandes électriques 24 V et d'un bouton d'arrêt d'urgence, sécurité contre les démarrages intempestifs.
 - Aiguiseur intégré de série.
 - Lame en acier inoxydable haute résistance.



CÓDIGO CODE	MODELO DESCRIPTION	DIAMETRO CUCHILLA BLADE DIAMETER	KW POWER	CORTE (mm.) CUT (mm.)
1310	HBS350	350	400 W	0,2 a 30

CORTADORA AUTOMÁTICA DE FIAMBRE HB-320 / HB-320 MEAT SLICER



Toda de aluminio anodizada y pulida.

ES

- Automática.
- Toda de aluminio anodizada y pulida.
- Tracción de la cuchilla con engranaje.
- Movimiento del carro con correa.
- Fuerza 370 Watios.
- Voltaje 220v.
- Diámetro de la cuchilla 320 mm.
- Espesor de corte de 0,5 a 16 mm.
- Velocidad: 52 cortes por minuto.
- Dos motores:
1/2hp para movimiento del carro y
1/2hp para la cuchilla.
- Peso 88 kg y 95 kg con embalaje.
- Dimensiones del embalaje: 870x660x900 mm.
- Certificación CE.

EN

- Automatic.
- All aluminum anodized and polished.
- Traction of the blade with gear.
- Carriage movement with belt.
- Force 370 Watts.
- Voltage 220v.
- Diameter of the blade 320 mm.
- Cutting thickness from 0.5 to 16 mm.
- Speed: 52 cuts per minute.
- Two engines:
1/2hp for carriage movement and
1/2hp for the blade.
- Weight 88 kg and 95 kg with packaging.
- Packaging dimensions: 870x660x900 mm.
- CE certification.

FR

- Automatique.
- Tout aluminium anodisé et poli.
- Entraînement de la lame avec engrenage.
- Mouvement cabine avec ceinture.
- Puissance 370 Watts.
- Tension 220v.
- Diamètre de lame 320 mm.
- Épaisseur de coupe de 0,5 à 16 mm.
- Vitesse : 52 coupes par minute.
- Deux moteurs :
1/2hp pour le mouvement du chariot et
1/2CV pour la lame.
- Poids 88 kg et 95 kg avec emballage.
- Dimensions de l'emballage : 870x660x900 mm.
- Homologation CE.



**Afilador
incorporado**

CÓDIGO CODE	MODELO DESCRIPTION	DIAMETRO CUCHILLA BLADE DIAMETER	KW POWER	CORTE (mm.) CUT (mm.)
1315	HB-320	320	370 W	0,5 a 16

VV300
VV350



VV300N



VV350

Affettatrici a volante

FLYWHEEL MANUAL SLICER
TRANCHEUSES MANUELLES A VOLANT
SCHWUNGRADAUFSCNITTMASCHINE
CORTADORAS CON VOLANTE
СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

IT Macchina manuale per affettare salumi. Struttura verniciata a fuoco di colore rosso o nero - anello fisso protezione lama - regolazione spessore taglio e avanzamento automatico del carrello - spessore taglio da 0 a 25 mm.
Accessori: piedistallo in ghisa verniciato di colore rosso o nero.

EN Hand-operated machine for slicing cold cuts. Red or black painted surface - blade protection fixed ring - cutting thickness adjustment and automatic feeder advancement. Cutting thickness from 0 to 25 mm.
Accessories: Cast iron base, painted in red or black.

FR Machine manuelle pour trancher la charcuterie. Peint en rouge ou noir - anneau fixe de protection de la lame - réglage de l'épaisseur de coupe et avancement automatique de l'alimentateur. Epaisseur de coupe de 0 à 25 mm.
Accessoires : Base en fonte peinte en rouge ou en noir.

DE Manuelle Maschine zum Schneiden von Aufschnitt. Rot oder schwarz ofenlackierte Oberfläche - fester Schutzring für die Klängen Schnittdickeneinstellung und automatisches Wagenvorschub. Schnittdicken von 0 bis 25 mm.
Zubehör: Standfuß aus Gusseisen, rot oder schwarz lackiert.

ES Máquina manual para cortar en lonchas embutidos, quesos, etc. Estructura pintada a fuego de color rojo o negro - anillo fijo para proteger la cuchilla - regulación espesor del corte y avance automático del carro. Espesor del corte de 0 a 25 mm.
Accesorios: Plataforma de hierro fundido pintado de color rojo o negro.

RU Ручная машина для резки холодной нарезки. Поверхность окрашена в красный или черный цвет - фиксированное защитное кольцо для лезвий, регулировка толщины резания и автоматическая подача каретки. Толщина резания от 0 до 25 мм.
Аксессуары: чугунная основа, окрашена в красный или черный цвет.



Cavalletto
Base
Support
Gestell
Caballete
Подставка

VV350
CON PIEDISTALLO
WITH STAND

	VV300	VV350
	ø 300 mm	ø 350 mm
	260 x 190(h) mm	320 x 245(h) mm
	440 x 360 mm	660 x 550 mm
	720 x 600 x 500(h) mm	830 x 720 x 640(h) mm
	42 Kg	91 Kg
	75 Kg	123 Kg
	840 x 750 x 850(h) mm	1000 x 900 x 980(h) mm
	0,536 m ³	0,882 m ³
	4390 €	7290 €

	CAVVV300	CAVVV350
	560 x 380 x 800(h) mm	730 x 600 x 800(h) mm
	71 Kg	74 Kg
	87 Kg	106 Kg
	1000 x 900 x 980(h) mm	
	0,882 m ³	
	1500 €	1560 €

ECO220
ECO250
ECO300



ECO220



ECO250



ECO300

Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS
TRANCHEUSES LIGNE ECO
AUFSCNITTMASCHINEN SERIE ECO
CORTADORAS LÍNEA ECO
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ECO"

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - blocco piatto vela con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama per i modelli ECO250 - ECO300 - affilatoio amovibile incluso (inserito nel vano inferiore della macchina) per il modello ECO220.


EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - tray block with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade for ECO250 - ECO300 models - Removable sharpener included (inserted in the lower compartment of the machine) for the ECO220 model.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium verni léger - bloc plateau avec système "Easy Clean" pour un nettoyage facile - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame - sur les modèles ECO250 et ECO300 - affûteur amovible inclus (inséré dans le compartiment inférieur de la machine) pour le modèle ECO220.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw..Leichtes Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung mit "Easy Clean"-System für einfache Reinigung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke bis 14÷16 mm - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge für die Modelle ECO250 - ECO300 - abnehmbare Schleifvorrichtung im Lieferumfang enthalten (im unteren Fach der Maschine eingesetzt) für das Modell ECO220.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio pintado - bloque plano con sistema "Easy Clean" para una fácil limpieza - anillo fijo para proteger la cuchilla - espesor del corte de 14÷16 mm - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla para los modelos ECO250 - ECO300 - afilador extraíble incluido (insertado en el compartimento inferior de la máquina) para el modelo ECO220.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Легкий корпус из окрашенного алюминиевого сплава - Держатель ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14÷16 мм - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна для моделей ECO250 - ECO300 - Съёмная заточка (вставлена в нижнюю часть станка) для модели ECO220 входит в комплект поставки.

	ECO220	ECO250	ECO300
	0,14 kW (0,19 HP)		0,18 kW (0,25 HP)
	230V/1N/50HZ		
	220 mm	250 mm	300 mm
	210 x 145(h) mm	220 x 160(h) mm	200 x 205(h) mm
	400 x 250 mm		
	530 x 480 x 320(h) mm	530 x 480 x 375(h) mm	550 x 480 x 430(h) mm
			
	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
	14 Kg	15 Kg	19 Kg
	480 x 545 x 410(h) mm		510 x 620 x 470(h) mm
	0,107 m³		0,148 m³
			
	440 €	470 €	880 €
	490 €	590 €	1040 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			



SOLO PER MODELLO ECO250/ONLY MOD.ECO250

Disponibili su richiesta in colore rosso

Available on request in red color

Disponible sur demande en couleur rouge

Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich.

Disponibile bajo pedido en color rojo

По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу

H220N
H250N
H275N



H250N

Affettatrici a gravità
con lama da 220 a 275 mm

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	H220N	H250N	H275N
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50Hz		
 mm	220 mm	250 mm	275 mm
 mm	190 x 160(h)	220 x 190(h)	220 x 210(h)
 mm	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
 mm	580 x 405 x 340(h) mm	620 x 425 x 370(h) mm	620 x 440 x 390(h) mm
			
 Kg	14 Kg	17 Kg	18 Kg
 Kg	16 Kg	19 Kg	20 Kg
 mm	490 x 470 x 400(h) mm	540 x 460 x 450(h) mm	
 m³	0,092 m³	0,112 m³	
			
	560 €	680 €	750 €
	710 €	850 €	940 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			

H300N
H330
H350
H370



H350



H300N

Affettatrici a gravità
con lama da 300 a 370 mm

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - anello fisso protezione lama - spessore taglio da 0 a 15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama. Solo su richiesta possibilità previo preventivo di avere motore a 24V per mod. 330-350-370.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade. Mod. 330-350-370 can be delivered with 24V motor only on request with prior quotation.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame. Mod. 330-350-370 peuvent être livrés avec moteur 24V uniquement sur demande et après offre de prix.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge. Mod. 330-350-370 können mit 24V-Motor geliefert werden, nur auf Anfrage und mit vorheriger Preisanfrage.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - espesor del corte de 0+15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla. Sólo previa petición y preventivo se puede realizar con motor 24V para los modelos 330-350-370.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна. Мод. 330-350-370 может поставляться с двигателем 24 В только по запросу с предварительным расчетом.

	H300N	H330	H350	H370
				
	0,26 kW (0,35 HP)	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	220 x 220(h) mm	260 x 235(h) mm	310 x 260(h) mm	300 x 275(h) mm
	480 x 350 mm	550 x 410 mm	600 x 430 mm	
	650 x 495 x 440(h) mm	770 x 550 x 465(h) mm	890 x 585 x 480(h) mm	
				
	24 Kg	32 Kg	36 Kg	37 Kg
	27 Kg	43 Kg	52 Kg	53 Kg
	640 x 520 x 490(h) mm	700 x 650 x 640(h) mm	800 x 730 x 670(h) mm	
	0,163 m³	0,291 m³	0,391 m³	
				
	940 €	1480 €	1770 €	1820 €
	1300 €	1790 €	2060 €	2170 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			


HL300



Affettatrici a gravità con corsa lunga

GRAVITY SLICERS
TRANCHEUSES A GRAVITE
SCHRÄGE AUFSCHNITTMASCHINEN
CORTADORAS POR GRAVEDAD
ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - corsa lunga - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - long stroke - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - **bloc plateau** - longue course - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.
- DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Langschub - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - carrera larga - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Легкий корпус из анодированного алюминиевого сплава - **Держатель ползунков** - длиной хода - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 0 до 15 мм - Съёмная защита полотна - Регулятор регулировки полотна с градуированной шкалой - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна.

	HL300	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	300 mm	
	260 x 220(h) mm	
	550x410 mm	
	770 x 540 x 460(h) mm	
		
	31 Kg	
	42 Kg	
	700 x 650 x 640(h) mm	
	0,291 m³	
		
	1340 €	1620 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €		

HR250 HR300N



HR300N

Affettatrici compatte

COMPACT SLICERS
TRANCHEUSES COMPACTES
KOMPACTE AUFSCNITTMASCHINEN
CORTADORAS COMPACTAS
КОМПАКТНЫЙ ЛОМТИК

IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - **blocco piatto vela** - modelli compatti - spessore taglio da 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - **tray block** - compact models - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

DE **Schneidemaschine** für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung - fester Ring für den Klingenschutz - Kompaktmodelle - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - **bloque plano** - protección vertical - modelos compactos - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - **держатель скольжения** - фиксированное кольцо для защиты ножей - компактные модели - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

	HR250	HR300N	
	0,18 kW (0,25 HP)	0,23 kW (0,3 HP)	
 1 Ph	230V/1N/50Hz		
	250 mm	300 mm	
	190 x 190(h) mm	220 x 210(h) mm	
	410 x 290 mm	450 x 300 mm	
	620 x 425 x 370(h) mm		
			
 NET Kg	15 Kg	20 Kg	
 GROSS Kg	17 Kg	24 Kg	
	540 x 460 x 450(h) mm	640 x 520 x 490(h) mm	
	0,112 m ³	0,163 m ³	
			
	580 €	850 €	1110 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			

V250
VR300
V300



V250

Affettatrici verticali
con carrello removibile

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne (escluso mod. V250) - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table (model V250 excluded) - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant (modèle V250 exclu) - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw...Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich (außer Modell V250) - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne (excluido modelo V250) - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом (исключая модель V250) - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V250	VR300	V300
	0,26 kW (0,35 HP)		
	-	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz		
	250 mm	300 mm	
	240 x 170(h) mm	240 x 195(h) mm	260 x 190(h) mm
	470 x 370 mm		495 x 360 mm
	530 x 430 x 500(h) mm	610 x 520 x 520(h) mm	650 x 500 x 460(h) mm
			
	24 Kg	27,6 Kg	35 Kg
	34 Kg	40 Kg	43 Kg
	700 x 630 x 630(h) mm	700 x 630 x 700(h) mm	550 x 670 x 550(h) mm
	0,278 m³	0,309 m³	0,203 m³
			
	1070 €	-	1960 €
	1260 €	1510 €	2270 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			

ESCLUSO MOD. V250 / MODEL V250 EXCLUDED / ИСКЛЮЧАЯ МОДЕЛЬ V250

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponibile avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

V330
V350
V370



V350



Affettatrici verticali con carrello removibile

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto-vela per rimozione carrello - disponibili con piatto carne - spessore taglio 0÷15 mm - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

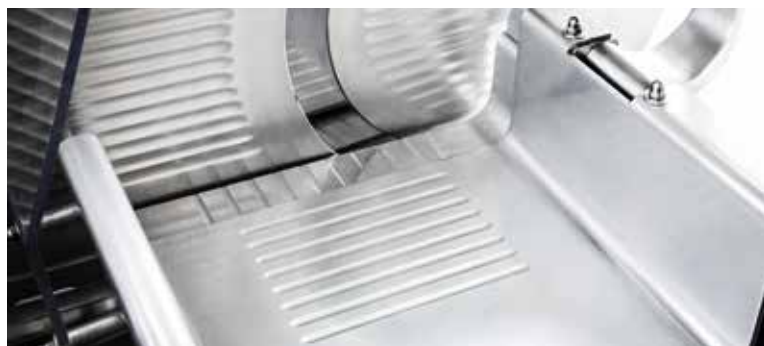
EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - tray block for table removing - also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau pour l'enlèvement du plateau - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw.. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahme - fester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical para quitar el carro - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д... Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.



	V330	V350	V370
	0,37 kW (0,5 HP)		
	230-400V/3/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	330 mm	350 mm	370 mm
	300 x 230(h) mm	310 x 240(h) mm	330 x 260(h) mm
	605 x 445 mm		610 x 460 mm
	740 x 640 x 520(h) mm	740 x 640 x 550(h) mm	770 x 640 x 560(h) mm
			
	40 Kg	45 Kg	46 Kg
	53 Kg	54 Kg	55 Kg
	650 x 800 x 610(h) mm		
	0,317 m³		
			
	2200 €	2550 €	2660 €
	2590 €	2870 €	3000 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

K300
K330
K350
K370



K350



Affettatrici verticali con carrello fisso

VERTICAL SLICERS
TRANCHEUSES VERTICALES
VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINE
CORTADORAS VERTICALES
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ

IT Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - blocco piatto vela - carrello fisso - disponibili con piatto carne - anello fisso protezione lama - spessore taglio 0÷15 mm - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light anodized aluminum alloy casing - fixed tray block also available with sliding meat table - blade protection fixed ring - cutting thickness from 0 to 15 mm - extractable blade guard - blade adjustment knob with graduated scale - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade.

FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium anodisé léger - bloc plateau fixe - également disponible avec plateau à viande coulissant - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe de 0 à 15 mm - protège-lame extractible - bouton de réglage de la lame avec échelle graduée - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame.

DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw. Leichtes Gehäuse aus eloxierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung für sichere Entnahmefester Ring für den Klingenschutz - auch mit Fleischschlitten erhältlich - Schnittdicke von 0 bis 15 mm - abnehmbarer Klingenschutz - Klingeneinstellknopf mit abgestufter Skala - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge.

ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio anodizado - bloque plano - protección vertical - plato fijo - disponibles con plato carne - espesor del corte de 0÷15 mm - anillo fijo para proteger la cuchilla y protección de la cuchilla extraíble - pomo de regulación protección vertical con escala graduada - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla.

RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д.. Корпус из легкого анодированного алюминиевого сплава - держатель скольжения - фиксированное кольцо для защиты ножей - также предлагается с раздвижным мясным столом - толщина реза от 0 до 15 мм - съемная защита ножей - ручка регулировки ножей с градуированной шкалой - фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки ножей.

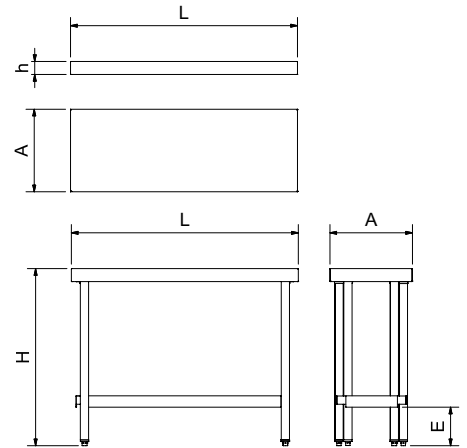
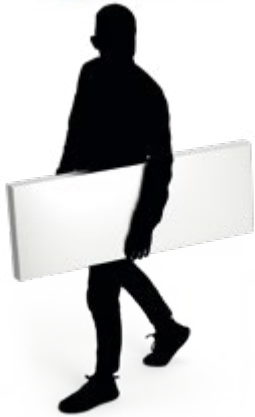


	K300	K330	K350	K370
	0,37 kW (0,5 HP)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50HZ			
	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
	260 x 200(h) mm	250 x 210(h) mm	300 x 265(h) mm	290 x 275(h) mm
	570 x 470 mm		660 x 540 mm	
	710 x 550 x 610(h) mm		820 x 650 x 640(h) mm	
	35 Kg	36 Kg	43 Kg	46 Kg
	47 Kg	48 Kg	55 Kg	58 Kg
	700 x 620 x 700(h) mm		820 x 720 x 760(h) mm	
	0,304 m³		0,449 m³	
	1740 €	1830 €	2100 €	2280 €
	1990 €	2080 €	2370 €	2470 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €				

* Disponibili con piatto carne allo stesso prezzo.
Available with meat table at the same price.
Disponible avec plateau à viande au même prix.
Erhältlich mit Fleischschlitten zum gleichen Preis.
Disponibles con plato para carne al mismo precio.
Доступны с лотком для мяса по той же цене.

Mesas plegables con entrepaño

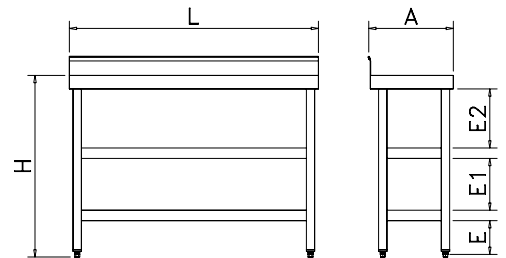
Centre table with shelve
Table centrale avec rayon



L	A	H	E	h	Kg	Barcode	€
1.100	400	860	187	63	16,0	075804	485,00
1.300	400	860	187	63	18,0	075806	505,00
1.100	500	860	187	63	17,0	075808	517,00
1.300	500	860	187	63	19,0	075810	538,00

Mesa mural sotabanco con dos entrepaños

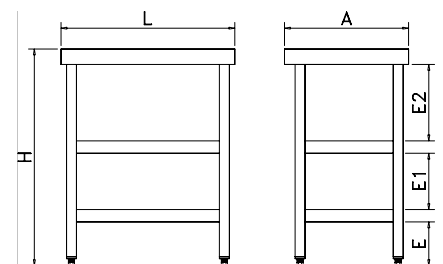
Console table with two shelves
Table console avec deux tablettes-rayons



L	A	H	E	E1	E2	Kg	Barcode	€
1.000	400	850	200	243	243	15,95	074408	485,00
1.200	400	850	200	243	243	19,95	074410	512,00

Mesa central con dos entrepaños. Especial cortadoras de fiambre

Centre table with two shelves. Specially for cutting machines
Table centrale avec deux rayons. Special pour machines à couper

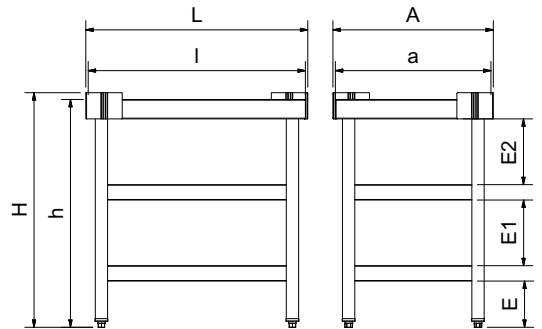


L	A	H	E	E1	E2	Kg	Barcode	€
705	505	855	150	270	270	18	074402	426,00

Mesa central con dos entrepaños. Especial cortadoras de fiambre

Centre table with two shelves. Specially for cutting machines

Table centrale avec deux rayons. Spécial pour machines à couper



L	l	A	a	H	h	E	E1	E2	Kg	Barcode	€
720	705	520	505	762	740	150	213	213	13,80	074426	470,00

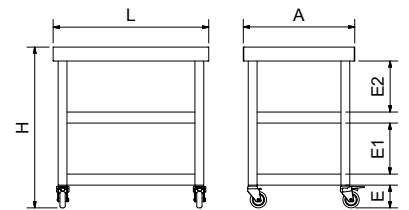
Mesa central con ruedas y 2 entrepaños

Centre table with wheels and 2 shelves

Table centrale avec roulettes et 2 tablettes dessous



Novedad
new
nouveau



L	A	H	E	E1	E2	Kg	Barcode	€
705	505	730	100	230	230	23,00	074418	575,00

Soporte sobre-mostrador para cortadoras de fiambre

Stand support for cutting machine

Support sur comptoir pour coupe-charcuterie



Características:

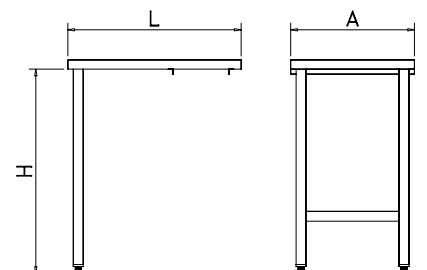
Altura regulable.
Las guías inferiores son regulables para la adaptación al ancho de la tapa del evaporador de cualquier vitrina.

Characteristics:

Adjustable height.
The lower rails are adjustable to adapt the width of the evaporator cover of any display.

Caractéristiques:

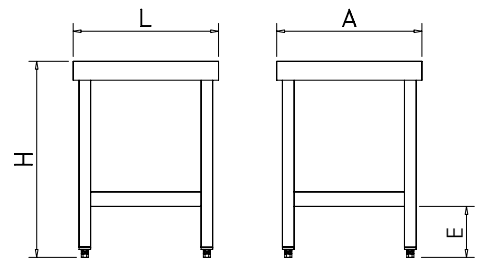
Hauteur réglable.
Les rails inférieurs sont réglables pour l'adaptation du largeur du couvercle de l'évaporateur à quelque comptoir.



L	A	H	Kg	Barcode	€
690	490	802-882	8,15	082204	320,00

Mesa central con entrepaño. Especial maquinaria

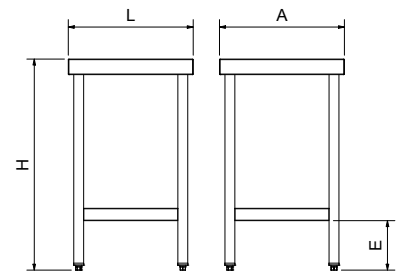
Centre table with shelf. Specially for machines
Table centrale avec rayon. Spécial pour machinerie



L	A	H	E	Kg	Barcode	€
505	505	655	150	15	074422	319,00

Mesa central con entrepaño especial maquinaria - Altura estándar

Center table with shelf, special for machinery - Standard height
Table centrale spéciale machine , avec étagère dessous- Hauteur standard



L	A	H	E	Kg	Barcode	€
505	505	853	200	8,15	074420	313,00

Mesa para maquinaria con sistema de elevación

Table for machinery with lifting system
Table spéciale machines avec système d'élévation



Características:

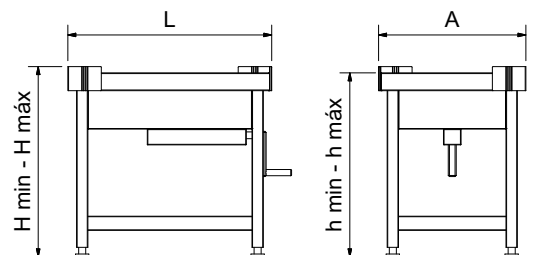
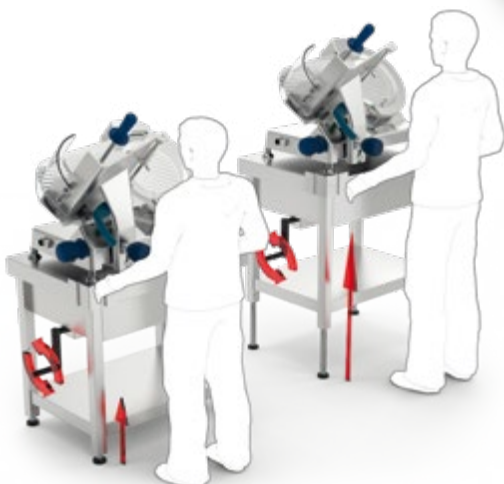
Con esta utilidad, su personal, independientemente de su altura, podrá adaptar el centro de trabajo a las necesidades particulares, realizando su jornada diaria mucho más cómoda y segura, evitará malas posturas y en gran medida, posibles accidentes o lesiones.

Characteristics:

With this utility, your staff, regardless of their height, can adapt the workplace to particular needs, making their daily work much more comfortable and safer, avoid bad postures and to a large extent, possible accidents or injuries.

Caractéristiques:

Avec cet exemplaire, votre personnel, quelle que soit sa taille, peut adapter le lieu de travail à ces besoins particuliers, réalisant son travail quotidien de forme plus confortable et sûre, évitant les mauvaises positions et en outre mesure les possibles accidents ou blessures.




L	A	H min	H max	h min	h max	Kg	Barcode	€
721	521	672	872	650	850	20,00	074470	1.568,00

CORTADORAS FIAMBRE CORREA

A

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 220 AVP	220	180	140	0/15	47	38	34	220	230V F+N	593€
250 AFP	250	200	160	0/15	51	38	36	250	230V F+N	689€
300 C	300	230	210	0/15	59	48	40	350	230V F+N	1.069€
ECO 220	220	200	150	0/15	47	40	36	250	230V F+N	837€
ECO 250 C	250	200	160	0/15	47	40	37	300	230V F+N	856€
ECO 280	280	250	200	0/15	58	47	39	300	230V F+N	1.073€
ECO 300 E	300	260	210	0/15	60	48	42	400	230V F+N	1.295€
PLUS 300	300	280	220	0/15	69	56	44	450	230V F+N	1.655€
PLUS 350	350	290	240	0/15	71	57	47	500	230V F+N	2.595€

Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.
Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cobre cuchillas y afilador.
Stop al quitar el cobre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.
Alta protección a la humedad.



AUTOMÁTICA 300 SBR	300	285	190	0/20	72	72	62	380	230V F+N	6.260€
AUTOMÁTICA 350 SBR	350	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	6.865€

OPCIONAL: Contador de lonchas **565€**

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad
Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.

CORTADORAS FIAMBRE ENGRANAJE

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 NEE 300	300	270	210	0/15	62	50	46	370	230V/400V 50Hz	3.475€
NEE 350	350	300	250	0/30	84	64	56	500	230V/400V 50Hz	3.880€
 AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR	300	285	190	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	7.380€
AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR	350	280	220	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	7.970€

OPCIONAL: Contador de lonchas (permite programar Nº de lonchas que se desea cortar). **565€**

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad. Extracción de la cuchilla con mecanismo muy sencillo.
Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.

CORTADORAS CARNES VERTICAL

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 VERTI 300	300	190	220	0/15	65	46	43	430	230V F+N 50 Hz	1.870€
BETA 350 BN	350	230	270	0/15	84	69	53	300	400V 3F+N	3.800€

CORTADORAS FIAMBRE CORREA

A

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 220 AVP	220	180	140	0/15	47	38	34	220	230V F+N	593€
250 AFP	250	200	160	0/15	51	38	36	250	230V F+N	689€
300 C	300	230	210	0/15	59	48	40	350	230V F+N	1.069€
ECO 220	220	200	150	0/15	47	40	36	250	230V F+N	837€
ECO 250 C	250	200	160	0/15	47	40	37	300	230V F+N	856€
ECO 280	280	250	200	0/15	58	47	39	300	230V F+N	1.073€
ECO 300 E	300	260	210	0/15	60	48	42	400	230V F+N	1.295€
PLUS 300	300	280	220	0/15	69	56	44	450	230V F+N	1.655€
PLUS 350	350	290	240	0/15	71	57	47	500	230V F+N	2.595€

Producto Italiano de máxima calidad y seguridad, con gran capacidad de corte.
Estructura en aluminio. Cuchillas inox. Dotadas de cobre cuchillas y afilador.
Stop al quitar el cobre cuchillas. Rearme manual. Al abrir el carro no se abre la vela y viceversa.
Alta protección a la humedad.

AUTOMÁTICA 300 SBR	300	285	190	0/20	72	72	62	380	230V F+N	6.260€
AUTOMÁTICA 350 SBR	350	280	220	0/20	72	72	62	380	230V F+N	6.865€

OPCIONAL: Contador de lonchas



565€

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad

Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.

CORTADORAS FIAMBRE ENGRANAJE

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 NEE 300	300	270	210	0/15	62	50	46	370	230V/400V 50Hz	3.475€
NEE 350	350	300	250	0/30	84	64	56	500	230V/400V 50Hz	3.880€
 AUTOMÁTICA SUPER 300 SBR	300	285	190	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	7.380€
AUTOMÁTICA SUPER 350 SBR	350	280	220	0/20	66	70	62	370	230V/400V 50Hz	7.970€

OPCIONAL: Contador de lonchas (permite programar Nº de lonchas que se desea cortar).

565€

Hasta 60 cortes x minuto. Regulación de la velocidad. Extracción de la cuchilla con mecanismo muy sencillo.

Puede ser utilizada también como manual. Disponibles varias versiones de platos opcionales para poder cortar diversos tipos de productos.

CORTADORAS CARNES VERTICAL

(Profesionales)

MODELO	CUCHILLAS	CORTE mm			DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 VERTI 300	300	190	220	0/15	65	46	43	430	230V F+N 50 Hz	1.870€
BETA 350 BN	350	230	270	0/15	84	69	53	300	400V 3F+N	3.800€

GRANITA
TARIFA SEPTIEMBRE 2022

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

www.grupogranita.com

A-3

Cortadora de fiambre / Sharpening slicers / Trancheuse professionnelle

Serie / Series / Série CS / CSCEV

A DESTACAR

Avance del producto por gravedad.
Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
Cuchilla rectificada y cromada en cromo duro.
Espesor máximo de corte 14 - 16 mm.
Afilador fijo en la gama "S".
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 [GAMA SCEV].
Fácil limpieza de todos sus componentes.

BENEFITS

Professional ventilated motor.
Tempered ground hard chromium-plate professional blade.
Slizing thickness up to 14 - 16 mm.
Fixed sharpener in range "S".
Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage [RANGE SCEV].
Easy cleaning of all components.

À SOULIGNER

Avancée du produit par gravité.
Moteur ventilé professionnel avec transmission par courroie.
Lame concave.
Épaisseur maximale de coupe 14 - 17 mm.
Rémouleur fixe dans la gamme "S".
Interrupteur marche-arrêt avec un relais qui ne permet pas, en cas de coupure de courant, le fonctionnement de la machine sans reprogrammation [SCEV].
Nettoyage facile de tous ses composants.



C220 SCEV



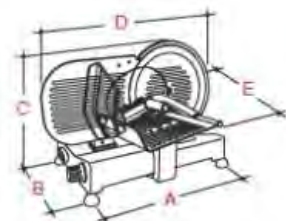
C250 S



C300 SCEV



C 350 SCEV



Afilador con doble esmeril.
Sharpener with double emery
Rémouleur avec double émeri.



Modelo SCEV con bloqueo de carro deslizante que permite desmontar la bandeja de alimentos y su cojinete.

Model SCEV with block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing
Modèle SCEV avec verrouillage du chariot coulissant qui permet de démonter le plateau à aliments et son roulement.



Prensa producto con protección en plexiglas

Food-holder arm with protection in plexiglass

Presse avec protection en plexiglas



MODELO/MODELE/MODELÉ	C 220 S C 220 SCEV	C 250 S C 250 SCEV	C 275 S -	C 300 S C 300 SCEV	- C 350 SCEV
Precio Price Prix					
Dimens. A (mm)	385	385	400	438	487
Dimens. B (mm)	245	245	250	298	355
Dimens. C (mm)	355	365	390	420	515
Dimens. D (mm)	425	475	685	520	685
Dimens. E (mm)	400	410	555	450	555
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	220/50				
Material Matériel	Estructura fundición de aluminio anodizado [C275 S aluminio lacado] Structure anodized aluminium [C275 S laquered aluminium] Structure aluminium anodisé [C275 S aluminium laqué]				
Diámetro cuchilla Diameter slicer (mm) Diamètre lame	220	250	275	300	350
Potencia Power Puissance (W)	170	190	150	250	400
Capacidad corte (mm) Cutting capacity ±5) Épaisseur de tranches	200 125	195 145	225 180	245 195	280 220

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web /
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website /
Les données techniques peuvent varier et seront actualisées dans les fiches techniques du produit, disponibles sur le site web.

TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-ECO



CF-ECO 220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada inferior lacada.**
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia.
- Interruptor de seguridad contra arranque intempestivo.
- Micro de seguridad en el protector de cuchilla.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

CORTADORAS SERIE CF-ECO		P.V.P.
7620100	CF-ECO 220 - 230V / 50Hz / 1	436 €
7620105	CF-ECO 250 - 230V / 50Hz / 1	491 €
7620108	CF-ECO 275 - 230V / 50Hz / 1	650 €
7620110	CF-ECO 300 - 230V / 50Hz / 1	690 €

¡NOVEDAD CF-ECO 275!

CARACTERÍSTICAS	CF-ECO 220	CF-ECO 250	CF-ECO 275	CF-ECO 300
Ø cuchilla (mm)	220	250	275	300
Corte útil (mm)	180 x 150	180 x 170	190 x 190	205 x 225
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Potencia (W)	120	150	250	250
Dimensiones (mm)	480 x 360 x 360	480 x 380 x 380	500 x 420 x 390	570 x 430 x 410
Peso neto (Kg)	14,5	15,5	18,5	22,5

NOVEDAD TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-LUX



CF-LUX 220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada anodizada.**
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia.
- Interruptor de seguridad contra arranque intempestivo.
- Micro de seguridad en el protector de cuchilla.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

CORTADORAS SERIE CF-LUX		P.V.P.
7620200	CF-LUX 220 - 230V / 50Hz / 1	459 €
7620075	CF-LUX 220L - 230V / 50Hz / 1	475 €
7620205	CF-LUX 250 - 230V / 50Hz / 1	542 €
7620208	CF-LUX 275 - 230V / 50Hz / 1	688 €
7620210	CF-LUX 300 - 230V / 50Hz / 1	765 €

CARACTERÍSTICAS	CF-LUX 220	CF-LUX-220L	CF-LUX 250	CF-LUX 275	CF-LUX 300
Ø cuchilla (mm)	220	220	250	275	300
Corte útil (mm)	135 x 140	150 x 180	180 x 170	190 x 190	205 x 225
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Potencia (W)	120	120	150	250	250
Dimensiones (mm)	410 x 370 x 330	470 x 340 x 370	480 x 380 x 380	500 x 420 x 390	570 x 430 x 410
Peso neto (Kg)	12,4	15,3	15,5	18,5	22,5

TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES - SERIE TOP



TOP-275

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Fabricación italiana.
- Carro, bancada, vela... contruidos en aluminio anodizado.
- Transmisión entre el motor y el eje de la cuchilla mediante un engranaje plástico (**sistema patentado**), eliminando el trabajo de tensar la correa y/o la posibilidad de que patine.
- El carro se desplaza sobre cojinetes de acero inoxidable, sin necesidad de lubricar las partes deslizables.
- Superficie diáfana entre el carro y la base, permitiendo colocar la bandeja bajo el carro y favoreciendo las labores de limpieza de la bancada.
- Afilador incorporable sobre el carro.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.

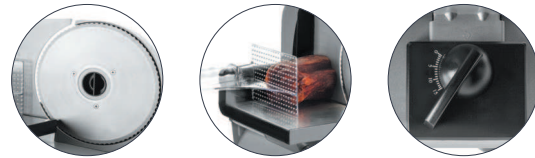
CORTADORAS SERIE TOP		P.V.P.
7620000	TOP-220 - 230V / 50Hz / 1	764 €
7620010	TOP-250 - 230V / 50Hz / 1	922 €
7620020	TOP-275 - 230V / 50Hz / 1	1.007 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TOP-220	TOP-250	TOP-275
Ø cuchilla (mm)	220	250	275
Corte útil (mm)	190 x 150	210 x 175	215 x 180
Grosor de corte (mm)	0,2 - 16	0,2 - 16	0,2 - 16
Potencia (W)	140	155	200
Dimensiones (mm)	450 x 370 x 355	510 x 410 x 365	530 x 410 x 410
Peso neto (Kg)	12	13,2	14,3

Cortadoras FIAMBRE

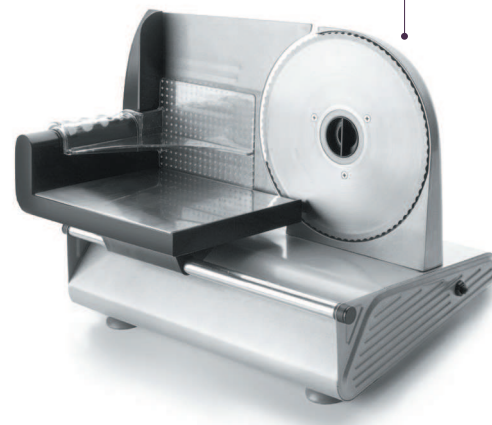


- Cortafiambres eléctrico metálico con acabados en acero inoxidable
- Cuchilla ultra resistente y desmontable de acero inoxidable de Ø19 cm con puntas onduladas diseñada para cortar carne, embutido, queso, etc.
- Grosor de corte ajustable de 0 - 15 mm
- Bandeja inoxidable abatible y de fácil limpieza
- Pantalla protectora y cabezal ajustable de suave deslizamiento
- Transmisión por engranaje.
- Muy estable: Cuatro ventosas que evitan el deslizamiento en el uso.
- Muy fácil de limpiar.



- Electric metal meat slicer with a stainless steel finish
- Ultra strong 19 cm diameter removable stainless steel blade with wavy teeth
- Designed to cut meat, processed meats, cheese, etc.
- Adjustable cut from 0-15 mm
- Easy to clean folding stainless steel tray
- Protective screen and smooth sliding adjustable head
- Geared transmission
- Very stable: Four suction cups that prevent sliding during use
- Very easy to clean

Transmisión por engranaje
Gear trasmission



Cortadora de fiambre HOME

Trancheuse de charcuterie
Aufschnittmaschine
Cold meat cutter
Cortadora de fiambre



Ref	€	W	U.Venta
69118	109,70	150	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cuchilla/Blade	Esp. corte/Slice thick.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69118	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	Ø190 mm / 75"	0 - 15 mm	37,3x27,9x27,5 cm	4,51 Kg

- Cortadora eléctrica de alto rendimiento.
- Corta sin esfuerzo y con una gran precisión.
- Cuchilla desmontable de acero inoxidable de gran calidad.
- Regulador de grosor de corte entre 0 y 11 mm.
- Estructura de aluminio, transmisión por correa, pantalla protectora y cabezal ajustable de suave deslizamiento.
- Cuenta con un alador extraíble para ayudar al mantenimiento de la cuchilla.

- Trancheuse électrique à haut rendement.
- Coupe sans efforts et avec une grande précision.
- Lame démontable en acier inoxydable de grande qualité.
- Régulateur d'épaisseur de découpe entre 0 et 11 mm.
- Structure en aluminium, transmission par courroie, paroi de protection et tête ajustable à glissement doux.
- Dispose d'un aiguiser extractible pour aider à l'entretien de la lame.

- High performance electric cutter.
- Cuts effortlessly and with high precision.
- High quality removable stainless steel blade.
- Cut thickness regulator between 0 and 11 mm.
- Aluminium structure, belt driven, protective screen and adjustable smooth sliding head.
- It has a removable sharpener to help with blade maintenance.



Cortadora de fiambre PROFESIONAL

Trancheuse de charcuterie
Aufschnittmaschine
Cold meat cutter
Cortadora de fiambre

Ref	€	W	U.Venta
69125	613,50	150	1
69130	1.048,00	250	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Cuchilla/Blade	Esp. corte/Slice thick.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69125	220-240 V; 50/60 Hz	150 W	Ø250 mm / 10"	0 - 11 mm	48x39x36 cm	15,0 Kg
69130	220-240 V; 50/60 Hz	250 W	Ø300 mm / 12"	0 - 13 mm	60x58x44 cm	24,3 Kg

· Professional use ·

Alto rendimiento
High performance machine

Transmisión por correa
Belt drive



Estructura de aluminio
Aluminium frame



300 GXE-KI • Cortadora de fiambre • OMEGA

NEW

Cuchilla: Ø 300 mm.
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220 v Mn
Potencia Total: 0,30 Kw Hp 0,40

Recorrido del carro: 320 mm.
Espesor max. de corte: 15 mm.
Medidas de corte: Ø 219, □ 170x290 mm.
Medidas: 670x530x450h mm.
Medidas base de apoyo: 540x400 mm.
Peso neto: 30 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 300GXE-KI **300 GXE K/I** 2.456 €



300 BF-I • Cortadora de fiambre • OMEGA

NEW

Cuchilla: Ø 300 mm. Slayer Blade
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,30 Kw Hp 0,40

Recorrido del carro: 325 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 219, □ 170x290 mm.
Medidas: 642x550x480h mm.
Medidas base de apoyo: 540x395mm.
Peso neto: 34 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 300BF-I **BF 300/I** 2.510 €



350 GLX • Cortadora de fiambre • OMEGA

NEW

Cuchilla: Ø 350 mm. Slayer Blade
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes dentados y sinfín lubricado de acero.
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,30 Kw Hp 0,40

Recorrido del carro: 340 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 240, □ 205x295 mm.
Medidas: 764x562x731h mm.
Medidas base de apoyo: 541x419 mm.
Peso neto: 35 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 350GLX **350 GLX** 2.834 €



350 G5 • Cortadora de fiambre • OMEGA

NEW

Cuchilla: Ø 350 mm. Slayer Blade
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V.
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,37 Kw Hp 0,50

Recorrido del carro: 365 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 250, □ 210x320 mm.
Medidas: 777x611x520h mm.
Medidas base de apoyo: 568x416 mm.
Peso neto: 48 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 350G5 **350 G5** 2.888 €



350 G5A • Cort. de fiambre AUTOMÁTICA • OMEGA

NEW

Cuchilla: Ø 350 mm. Slayer Blade
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V.
Automatismo de recorrido: correa dentada de alto rendimiento y motor sin escobillas, 3 recorridos y 3 velocidades.
Contador: Ascendente / Descendente
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220 v Mn
Potencia Total: 0,58 Kw Hp 0,75

Auto stop: A los 30" de no uso.
Motor Cuchilla: 0,38 Kw 0,5 Hp
Motor Carro: 0,20 Kw 0,25 Hp
Recorrido del carro: 325 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 230, □ 180x250 mm.
Medidas: 780x610x555h mm.
Medidas base de apoyo: 610x465 mm.
Peso neto: 64 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.

Ref. 350G5A **350 G5A** 5.588 €

**CORTADORAS • Carne****350 C5 • Cortadora de carne • OMEGA****NEW**

Cuchilla: Ø 350 mm.
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,37 Kw Hp 0,50

Recorrido del carro: 380 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 270, □ 265x325 mm.
Medidas: 786x692x572h mm.
Medidas base de apoyo: 540x400 mm.
Peso neto: 45 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 350C5 **350 C5**..... 3.104 €

**350 VM-K • Cortadora de carne • OMEGA****NEW**

Cuchilla: Ø 350 mm. Slayer Blade
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes dentados
 y sinfín lubricado de acero.
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,37 Kw Hp 0,50

Recorrido del carro: 400 mm.
Espesor max. de corte: 22 mm.
Medidas de corte: Ø 270, □ 260x300 mm.
Medidas: 813x646x560h mm.
Medidas base de apoyo: 610x495 mm.
Peso neto: 55 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 350VM-K **VM 350 K**..... 3.860 €

**370 C7 • Cortadora de carne • OMEGA****NEW**

Cuchilla: Ø 370 mm. Slayer Blade
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Correa Poly V
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,37 Kw Hp 0,50

Recorrido del carro: 380 mm.
Espesor max. de corte: 23 mm.
Medidas de corte: Ø 285, □ 280x325 mm.
Medidas: 796x766x582h mm.
Medidas base de apoyo: 593x475 mm.
Peso neto: 46 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 370C7 **370 C7**..... 3.212 €

**370 VM-K • Cortadora de carne • OMEGA****NEW**

Cuchilla: Ø 370 mm. Slayer Blade
Material: Aluminio anticorrosivo anodizado.
Afilador: Incorporado.
Transmisión: Engranajes dentados
 y sinfín lubricado de acero.
Protección eléctrica: IPx3.
Tensión: 220v Mn
Potencia Total: 0,37 Kw Hp 0,50

Recorrido del carro: 400 mm.
Espesor max. de corte: 22 mm.
Medidas de corte: Ø 280, □ 270x300 mm.
Medidas: 813x646x570h mm.
Medidas base de apoyo: 610x495mm.
Peso neto: 57 Kg.
 Bloqueo de vela y plato desmontable.
Opcional: Protector en aluminio

Ref. 370VM-K **VM 370 K**..... 4.076 €

Opcionales

Cuchilla: Todos los modelos se pueden pedir con cuchilla teflonada en lugar de la estandar, con un cargo de 82€

CORTADORAS • Fiambres • ESSEDUE

Material: Acabado externo en aluminio anticorrosivo anodizado. **Afilador:** Incorporado. **Transmisión:** Correa Poliúve. **Guías del carro:** Autolubricadas. **Tensión:** 220 V. **II Opcional:** Cuchilla teflonada.

ES-300



MOD.	DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA MOTOR	RECORRIDO CARRO	CAPACIDAD DE CORTE	ESPESOR MAX. CORTE	DIMENSIONES MAX.TOTALES	DIMENSIONES BASE DE APOYO	PESO NETO
ES-220	220	0,23 HP.	205 mm.	Ø 150 □ 200x150h mm.	15 mm.	470x380x340 mm.	400x280 mm.	12,5 Kg.
ES-250-C	250	0,20 HP.	205 mm.	Ø 160 □ 160x190h mm.	15 mm.	470x400x365 mm.	400x280 mm.	13 Kg.
ES-250	250	0,29 HP.	260 mm.	Ø 190 □ 230x190h mm.	15 mm.	580x470x370 mm.	470x320 mm.	16 Kg.
ES-275	275	0,29 HP.	260 mm.	Ø 200 □ 250x200h mm.	16 mm.	580x470x390 mm.	470x320 mm.	18 Kg.
ES-300-E	300	0,29 HP.	270 mm.	Ø 210 □ 260x210h mm.	16 mm.	600x480x420 mm.	470x320 mm.	21,5 Kg.
ES-300-G	300	0,33 HP.	330 mm.	Ø 280 □ 280x220h mm.	16 mm.	690x560x440 mm.	550x370 mm.	26,5 Kg.

Ref. 0030	ES 220	726 €
Ref. 0035	ES 250 C Económica	794 €
Ref. 0031	ES 250	832 €
Ref. 0032	ES 275	958 €
Ref. 0033	ES 300 E Económica	1.139 €
Ref. 0034	ES 300 G Reforzada	1.372 €

TS-12



TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1 Hp. (750 W)
Tensión: Solo 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 70 mm.
Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 150 Kg/h.
Medidas: 370x220x440 mm.
Peso neto: 19 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0035A	TS-12 con boca Inox. (FTSI127)	1035 €
------------	---------------------------------------	--------

TS-22



TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable
Acabado: Acero inoxidable.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. (1.100 W)
Tensión: Solo 230 V / 50 Hz / 1Ph+N+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 200 Kg/h.
Medidas: 440x240x510 mm.
Peso neto: 22 Kg.
Otras características: Con protección térmica
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 0235A	TS-22 con boca Inox (FTSI137)	1.216 €
------------	--------------------------------------	---------

TI-22



TI-22 R • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2 Hp. (1.500 W)
Tensión: 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 82 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 400 Kg/h.
Medidas: 450x260x530 mm.
Peso neto: 31 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 2200	TI-22R con boca inox (FTII36R)	1.900 €
-----------	---------------------------------------	---------

TI-32



TI-32 RS • Picadora Boca-32 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. (1.600 W)
Tensión: 230 -380 V / 50 Hz / 3Ph+PE
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.

Ø de la placa de salida: 98 mm.
Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 500 Kg/h.
Medidas: 510x260x525 mm.
Peso neto: 40 Kg.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 3200	TI-32 RS con boca inox (FTII38RS)	2.077 €
-----------	------------------------------------------	---------

Cortafiambres de correa

Transmisión por correa

Cortadoras de fiambre y embutido para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales.

Las cortadoras de fiambre con transmisión por correa GC/GCP de Sammic están fabricadas en **aleación especial de aluminio** anodizado, higiénico y anticorrosivo.

Todos los modelos están equipados con un **afilador** no extraíble de fácil uso. La **regulación decimal del espesor de corte** asegura un corte preciso y son muy fáciles de limpiar.



	GC-220	GC-250	GC-275	GC-300	GCP-250	GCP-275	GCP-300	GCP-350
CARACTERÍSTICAS								
DIÁMETRO DE CUCHILLA	220mm	250mm	275mm	300mm	250mm	275mm	300mm	350mm
CAPACIDAD CORTE	150 x 200mm	190 x 250mm	210 x 250mm	220 x 260mm	190 x 250mm	200 x 250mm	220 x 320mm	240 x 320mm
ESPESOR CORTE	0 - 10mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 13mm	0 - 13mm
RECORRIDO DEL CARRO	205mm	260mm	260mm	270mm	260mm	260mm	330mm	330mm
POTENCIA TOTAL	250W	300W	300W	300W	300W	300W	450W	500W
DIMENSIONES EXTERIORES								
ANCHO	470mm	580mm	580mm	600mm	580mm	580mm	690mm	710mm
FONDO	380mm	470mm	470mm	480mm	470mm	470mm	510mm	570mm
ALTO	340mm	370mm	380mm	420mm	370mm	390mm	440mm	470mm
PESO NETO	13Kg	16Kg	20Kg	27Kg	18Kg	21Kg	30Kg	30Kg



CORTADORA DE FIAMBRES GC

Cortadora de fiambres con transmisión por correa



Las cortadoras de fiambre con transmisión por correa **GC** de Sammic están fabricadas en **aleación especial de aluminio** anodizado, higiénico y anticorrosivo.

Todos los modelos están equipados con un afilador no extraíble de fácil uso. La regulación decimal del espesor de corte asegura un corte preciso y son muy fáciles de limpiar.

		Diámetro de cuchilla	Capacidad corte	PVP
5050022	Cortadora correa GC-220 230/50/1	220 mm	150 mm x 200 mm	791€
5050024	Cortadora correa GC-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	898€
5050026	Cortadora correa GC-275 230/50/1	275 mm	210 mm x 250 mm	1.053€
5050028	Cortadora correa GC-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 260 mm	1.283€

CORTADORA DE FIAMBRES GCP

Cortadora de fiambres profesional con transmisión por correa



Las cortadoras de fiambre con transmisión por correa GCP de Sammic cuentan con dispositivos de seguridad como **anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla** y están dotados de **motor ventilado de gran potencia** asegurando un rendimiento profesional. El plato viene montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes. Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas.

		Diámetro de cuchilla	Capacidad corte	PVP
5050075	Cortadora correa GCP-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	1.271€
5050080	Cortadora correa GCP-275 230/50/1	275 mm	200 mm x 250 mm	1.376€
5050055	Cortadora correa GCP-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 320 mm	2.023€
5050057	Cortadora correa GCP-350 230/50/1	350 mm	240 mm x 320 mm	2.748€

Cortafiambres de engranaje

Cortadoras de fiambre con transmisión por engranajes manuales o automáticas



Cortadoras de embutido para carnicerías y charcuterías.

Sammic ofrece una amplia gama de **cortadoras de fiambre profesionales con transmisión por engranajes** para hostelería, colectividades y alimentación.

La gama **GL** está compuesta por cortadoras profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla y cuenta con un motor ventilado de gran potencia. Los modelos **GAE** son cortadoras automáticas y están equipadas con contador de lonchas. Por último, **CCE** es una cortadora vertical especial para cortar carne.

	GL-300	GL-350	GAE-300	GAE-350	CCE-350
CARACTERÍSTICAS					
DIÁMETRO DE CUCHILLA	300mm	350mm	300mm	350mm	350mm
CORTE CUADRADO	210mm x 210mm	250mm x 250mm	190mm x 190mm	200mm x 200mm	250mm x 250mm
CORTE RECTÁNGULO	210mm x 270mm	250mm x 300mm	250mm x 190mm	280mm x 200mm	250mm x 320mm
ESPESOR CORTE	0mm - 15mm	0mm - 15mm	0mm - 14mm	0mm - 14mm	0mm - 20mm
RECORRIDO DEL CARRO	320mm	320mm	310mm	310mm	375mm
POTENCIA TOTAL	430W	430W	400W	400W	430W
DIMENSIONES EXTERIORES					
ANCHO	800mm	800mm	690mm	690mm	780mm
FONDO	560mm	580mm	540mm	540mm	800mm
ALTO	460mm	480mm	600mm	620mm	580mm
PESO NETO	38Kg	42Kg	50Kg	57Kg	43Kg

CORTADORAS DE FIAMBRE GL

Cortadoras de fiambres con transmisión por engranajes



Las cortadoras de fiambre GL de transmisión por engrane están totalmente fabricadas con aluminio pulido y protegidas de la oxidación anódica. Cuentan con cuchilla cóncava formada de cromo duro y afilador de precisión. Fácil selección del espesor de corte y deslizamiento del carro mediante rodamientos.

Las cortadoras de GL son muy seguras: cuentan con dispositivos de seguridad como anillo, bloque de carro y extractor de cuchilla. Dotado de motor ventilado de gran potencia. Los componentes en contacto con los alimentos totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

		Diámetro de cuchilla	PVP
5050062	Cortadora engrane GL-300 230-400/50/3	300 mm	3.154€
5050068	Cortadora engrane GL-300 230/50/1	300 mm	3.212€
5050064	Cortadora engrane GL-350 230-400/50/3	350 mm	3.405€
5050070	Cortadora engrane GL-350 230/50/1	350 mm	3.541€



CORTADORAS DE FIAMBRES GAE

Cortadoras de fiambre automáticas con transmisión por engranajes



Las cortadoras de fiambres y embutidos para carnicerías, charcuterías y cocinas industriales GAE de Sammic son totalmente automáticas y cuentan con contador de lonchas. Están totalmente fabricadas en **aluminio altamente pulido** y protegidas de la **oxidación anódica**. Cuentan con cuchilla cóncava formada de cromo duro y afilador de precisión. La selección del espesor de corte es fácil y precisa.

Las cortadoras GAE están equipadas con **motor ventilado de gran potencia** y cuentan con un **motor independiente para el carro**. La amplitud del movimiento del carro es fácilmente regulable para obtener cortes de diferente tamaño en el menor tiempo posible.

El plato viene montado sobre casquillos y rodamientos autolubrificantes.

Las cortadoras GAE son **muy seguras**: cuentan con dispositivos de seguridad como anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. Los componentes en contacto con alimentos son totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

		Diámetro de cuchilla	PVP
5050082	Cortadora engrane GAE-300 230/50/1	300 mm	6.413€
5050085	Cortadora engrane GAE-350 230-400/50/3N	350 mm	7.011€
5050084	Cortadora engrane GAE-350 230/50/1	350 mm	7.011€

CORTADORA DE CARNE CCE

Cortadora vertical, especial para carne



La cortadora de fiambres vertical CCE, especialmente diseñado para cortar carne, está totalmente fabricada en **aluminio altamente pulido** y protegidas de la **oxidación anódica**. Cuentan con cuchilla cóncava formada de cromo duro y afilador de precisión. La selección del espesor de corte es fácil y precisa.

Las cortadoras CCE están equipadas con **motor ventilado de gran potencia** y el carro se desliza mediante **rodamientos**.

Son **muy seguras**: cuentan con dispositivos de seguridad como anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. Los componentes en contacto con alimentos son totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

		Diámetro de cuchilla	PVP
5050074	Cortadora engrane CCE-350 230-400/50/3	350 mm	4.396€
5050072	Cortadora engrane CCE-350 230/50/1	350 mm	4.396€



CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA



CES-220-S

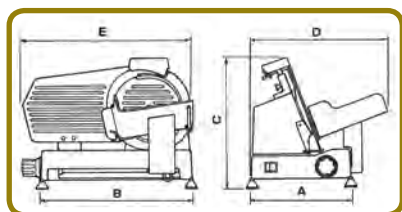


CES-275-S

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm)					DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	PVP €
	A	B	C	D	E						
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12	458
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12	498
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15	643
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12	695

PORTES PAGADOS



Características modelos estándar CES-S

- Bandeja de corte, carro y protector de cuchilla en aluminio anodizado protegido contra oxidación.
- Cuerpo en aluminio lacado.
- Mango adicional en el carro para favorecer las operaciones de corte.
- Transmisión por correa.
- Mando graduado para selección del espesor de lonchas y tope adicional de espesor máxima.
- Cuchilla circular en acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil limpieza.
- Patas regulables.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Base cerrada. Protector de cuchilla y prensa-fiambres.
- Sistema de seguridad antiarranque durante tareas de limpieza.
- Voltaje: 230V/50Hz.

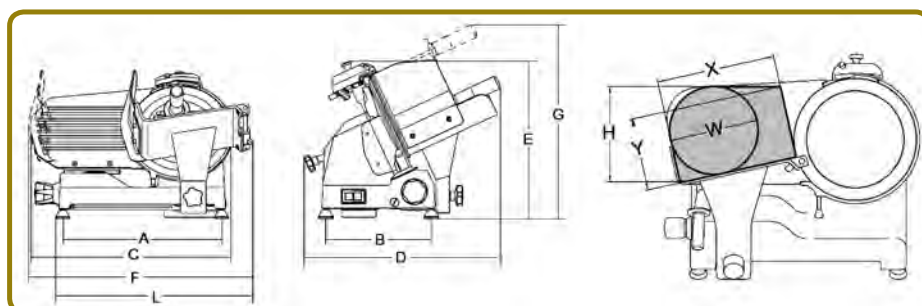




CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA MIRRA



MIRRA 300 C



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

MIRRA 250 C: A 395 - B 245 - C 500 - D 560 - E 370 - F 570 - G 475 - L 490 - X 220 - Y 145 - H 180 - W 170
 MIRRA 300 C: A 395 - B 245 - C 546 - D 460 - E 390 - F 570 - G 490 - L 465 - X 210 - Y 172 - H 205 - W 192



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA MIRRA

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
	ancho	fondo							
MIRRA 250 C	245	395	16	250	220x170	0-13	147	0,13	1.119
MIRRA 300 C	295	435	20,5	300	220x192	0-13	210	0,25	1.361

Bloqueo de carro de seguridad. Carro abatible.

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Amplio espacio entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapeados.
- Tornillería y lámina "para-lonchas" fabricados en acero inoxidable.
- Robusto soporte de vela.
- Afilador incorporado con cuerpo fundido y doble piedra de afilado de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Máquinas profesionales versión CE con bloqueo de carro.
- Inclinación de la cuchilla 25°.
- Tensión 230V/50Hz.

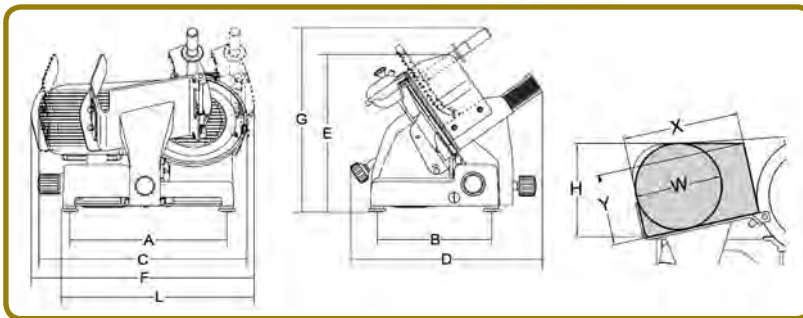




CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO



PALLADIO 300



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220

PALLADIO 350: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR CORREA PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300	340	465	35	300	270x220	0-23	275	2.475
PALLADIO 350	340	465	37	350	270x250	0-23	370	2.625

PORTES PAGADOS

Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de la vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidables.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Bloqueo del carro de serie.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Tensión 230V/50Hz.





CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO



PALLADIO 300 ENG



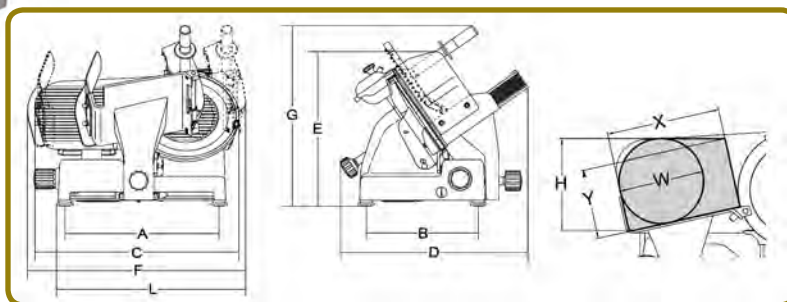
MOTOR CON SISTEMA DE ENGRANAJES



AMPLIO ESPACIO ENTRE MOTOR Y CUCHILLA



EXTRACTOR DE CUCHILLA DE SERIE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

PALLADIO 300 ENG: A 465 - B 340 - C 615 - D 547 - E 465 - F 710 - G 545 - L 600 - X 270 - Y 190 - H 240 - W 220

PALLADIO 350 ENG: A 465 - B 340 - C 660 - D 575 - E 455 - F 710 - G 530 - L 580 - X 270 - Y 225 - H 275 - W 250

CORTADORAS DE FIAMBRE TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES PALLADIO

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE LONCHA (mm)	POTENCIA (W)	PVP €
	ancho	fondo						
PALLADIO 300 ENG	340	465	36	300	270x220	0-23	400	3.116
PALLADIO 350 ENG	340	465	38	350	270x250	0-23	400	3.435

PORTES PAGADOS

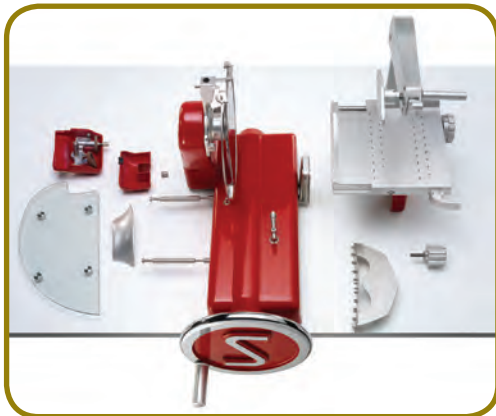
Características

- Fabricadas totalmente en aluminio anodizado.
- Línea redondeada sin esquinas ni tornillos exteriores.
- Transmisión mediante reductor de tornillo sinfín hermético.
- Lubricación en baño de aceite.
- Perno de deslizamiento cromado rectificado.
- Casquillos de deslizamiento en fundición pulidos.
- Para-golpes del carro fabricados en goma vulcanizada.
- Tapas del soporte de vela desmontables.
- "Para-lonchas" en acero inoxidable con encastre a bayoneta.
- Toda la tornillería en acero inoxidable.
- Sistema de estanqueidad sobre la polea.
- Amplio espacio (49,5mm) entre el motor y la cuchilla para una mejor limpieza.
- Protección inferior.
- Afilador con cubeta inferior de protección.
- Extractor de cuchilla de serie.
- Inclinación de la cuchilla de 35°.
- Empuñaduras en plástico.
- Botones en acero inoxidable IP67.
- Motor ventilado.
- Cuchilla forjada y templada de gran espesor.
- Carro deslizante sobre casquillos autolubrificadas y pasadores lapados.
- Robusto soporte de vela.
- Dimensiones compactas pero con gran capacidad de corte.
- Bloqueo de carro de serie.
- Tensión 230V/50Hz.

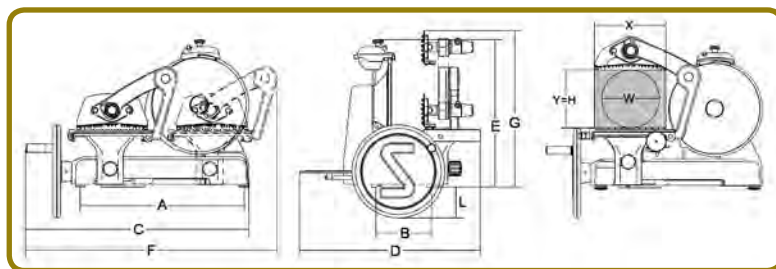




CORTADORA MANUAL "A VOLANO" ANNIVERSARIO



FÁCILMENTE DESMONTABLE



ESQUEMA DIMENSIONES (mm)
A: 520 - B: 180 - C: 770 - D: 625 - E: 510 - F: 855 - G: 590 - L: 90 - X: 270 - Y: 200 - H: 200 - W: 200



PROTECTOR DE CUCHILLA DESMONTABLE



SOPORTE

MODELO	DISTANCIA ENTRE PATAS (mm)		PESO (Kg)	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	ESPESOR DE DE LONCHA (mm)	VOLUMEN BRUTO (m ³)	PVP €
	ancho	fondo						
ANNIVERSARIO 300	520	180	60	300	270x200	3	0,76	6.225

PORTES PAGADOS

INDICADA PARA CORTAR FIAMBRES ESPECIALES (JAMÓN IBÉRICO) QUE REQUIERAN DE UN CORTE DELICADO, YA QUE LA MENOR VELOCIDAD DE GIRO DE LA CUCHILLA ASEMEJA AL CORTE MANUAL

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
SOPORTE DE 650Øx847mm	1.186
PROTECCIÓN DE CUCHILLA DESMONTABLE	100

Características

- Fabricada totalmente en aleación de aluminio esmaltado.
- Resto de elementos fabricados en acero inoxidable y aluminio anodizado plateado.
- Sistema de movimiento patentado sin partes mecánicas a la vista.
- Plano de trabajo con movimiento lateral y doble brazo articulado BS1 para sujetar con firmeza el producto.
- Carro extraíble para una limpieza más fácil.
- Diseño italiano, simple pero elegante
- Única en el mercado con carro extraíble patentado, fácil de limpiar y desmontar sin herramientas.



CORTADORAS DE FIAMBRE

CORTADORAS DE FIAMBRE POR GRAVEDAD - ALUMINIO ANODIZADO - CE DOM

- Fabricada en aluminio anodizado.
- Cuchilla de diseño exclusivo, con rebaje en la lama, para que el alimento no quede adherido y se caliente con la fricción al cortarse.
- Carro montado sobre cojinetes de bolas para un deslizamiento excepcional.
- Afilador fijo, muy fácil de utilizar, para mantener un corte perfecto.
- Dotada de Interruptor de seguridad con piloto luminoso.
- Regulador de espesor de corte 0-15mm, que permite regulación decimal.
- Brazo pisador con extensor. Protector mano transparente.
- Velocidad de corte 300 r.p.m.



Código	Modelo	Ø Cuchilla (mm)	Potencia (W) 230V/50-60Hz	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. €
MACFOD220	S220-AFD	220	186	495x405x340	13,5	636
MACFOD250	F250-RD	250	186	495x405x340	14	678

CORTADORAS DE FIAMBRE POR GRAVEDAD - ALUMINIO ANODIZADO - CE PRO

- Fabricada en aleación de aluminio anodizado.
- Cuchilla de diseño exclusivo, con rebaje en la lama, para que el alimento no quede adherido y se caliente con la fricción al cortarse.
- Plato montado sobre cojinetes de bolas para un deslizamiento excepcional.
- Afilador fijo, muy fácil de utilizar, para mantener un corte perfecto.
- Dotada de Interruptor de seguridad CEV con piloto luminoso.
- Regulador de espesor de corte 0-15mm, que permite regulación decimal.
- Velocidad de corte 300 r.p.m.



Código	Modelo	Ø Cuchilla (mm)	Potencia (W) 230V/50-60Hz	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. €
MACFOS220	S220-AFP	220	186	495 x 405 x 340	13,5	763
MACFOF250	F250-EP	250	224	535 x 425 x 370	15,5	912
MACFOF275	F275-EP	275	224	530 x 440 x 390	16,5	940
MACFOF300	F300-RP	300	246	545 x 485 x 440	19	1.117
MACFOF350	F350-I	350	370	580 x 585 x 465	36	2.160
MACFOF370	F370-I	370	370	580 x 585 x 480	37	2.283

CORTADORAS DE FIAMBRE MANUAL - ALUMINIO ANODIZADO - CE PRO

- Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.
- Construida en aluminio y acero, con acabado lacado de color rojo vivo.
- Afilador fijo, fácil de utilizar, para mantener un corte perfecto.
- Regulador de espesor de corte con 9 posiciones (espesor 2.5mm)
- Pie soporte de columna opcional, con el mismo acabado de pintura de color rojo vivo, se suministra por separado.



DISPONIBLES OTROS MODELOS, CONSULTAR

Código	Modelo	Ø Cuchilla (mm)	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. €
MACFV300C	300 VOLANO	300	720x600x740	45,5	4.039
MACFOP300	Pedestal 300		500x650x800	46	1.384
MACFPR300	Pedestal 300 c/ruedas		500x650x800	46	2.319

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Cortadoras de Fiambre](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Cortadoras de Fiambre](#) que forman parte de este catálogo son:

Adler	Infrico
Casfri	Irimar
Corequip	Lacor
Edenox	Orved
Eutron	Sammic
Fimar	Savemah
Fricosmos	Tecno Sistema
Granita	

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.