

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

	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

CC220 A

CC250 A

CC275 A

CC300 A

	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

CORTADORAS DE GRAVEDAD OPTIMA 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

	AF220 GR	AF250 GR	AF275 GR	AF300 GR	AF330 GR	AF350 GR	AF370 GR
Dim. Exterior maxima*	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

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento

CORTADORAS DE ENGRANAJES OPTIMA 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

CORTADORAS MANUALES

Características generales:

Diseño elegante y refinado, basado en una producción de tipo artesanal.

Estas cortadoras de fiambres están particularmente indicadas para las zonas de delicatessen, donde se valora un corte lento y perfecto.

Estructura en aluminio pintado a fuego, en color rojo o negro de serie.

Partes en contacto con los alimentos en acero inoxidable.

Anillo de protección de la cuchilla.

Funcionamiento completamente manual.

Afilador incorporado.

OPCIONALES

- Pedestal.
- Pedestal con ruedas.
- Volante FLORIDO.
- Kit madera de Olivo.
- Bordes Dorados.
- Plato de mármol.
- Otros colores.
- Versión automática.
- Certificación ETL.



		AF250 VOL	AF300 VOL	AF350 VOL	AF370 VOL
Diámetro de cuchillas	mm.	250	300	350	370
Transmisión		Engranajes	Engranajes	Engranajes	Engranajes
Espesor de corte	mm.	0 a 2	0 a 2	0 a 2	0 a 2,5
Capacidad de corte	mm.	185 x 150	220 x 190	270 x 250	280 x 260
Dimensión del plato	mm.	190 x 145	230 x 190	275 x 210	275 x 210
Peso Neto/Bruto	Kg.	33 / 37	45,5 / 49,5	81 / 85	81 / 85

AF VOL



AF250 VOL

AF300 VOL

AF350 VOL

AF370 VOL

		AF250 VOL	AF300 VOL	AF350 VOL	AF370 VOL
Dim. Exterior maxima*	mm.	690 x 510 x 500	720 x 560 x 685	845 x 710 x 775	845 x 710 x 775
Dim. Exterior en pausa	mm.	690 x 510 x 500	720 x 560 x 560	845 x 710 x 650	845 x 710 x 650
Dim. Base entre patas	mm.	395 x 305	435 x 305	655 x 400	655 x 400
Dim. Embalaje	mm.	660 x 800 x 690	660 x 800 x 690	840 x 940 x 970	840 x 940 x 970

*Espacio mínimo necesario para su funcionamiento