



Preparación dinámica y conservación - Cortadoras de fiambres - Cortadora manual  
**MODELO CVM-300**

MODELO : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ZONA DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ARTICULO DE PROYECTO : \_\_\_\_\_



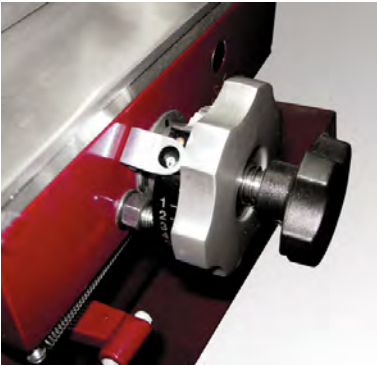
Preparación dinámica y conservación - Cortadoras de fiambres - Cortadora manual

**Modelo: CVM-300**

Referencia	19000566
Ø Cuchilla (mm)	300
Capacidad de corte (mm)	230 x 190
Espesor de cortes (mm)	0 - 2
Recorrido del carro (mm)	255
Medidas totales (mm)	600 x 900 x 740
Peso (Kg)	46
Descripción	Dimensiones

### Características generales

- 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,...
- Construidas 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 cortes 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 al color rojo vivo, se suministra por separado.

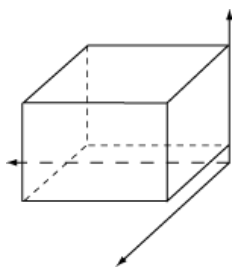


#### CORTADORAS DE FIAMBRES

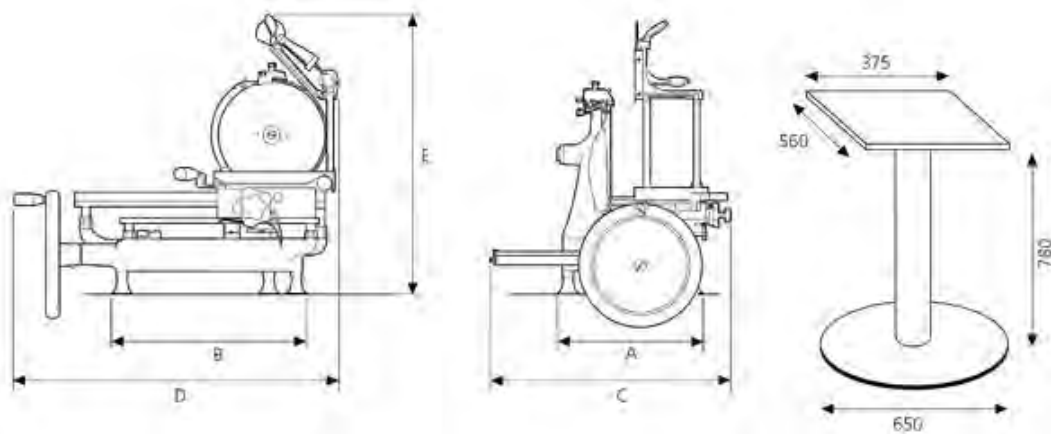
Acabado color:	Rojo
Automática:	No
Capacidad de corte:	230
Diámetro cuchilla (MM):	300
Espesor de corte:	2
Para carne fresca:	No
Recorrido del carro:	255
Tipo:	Manual

#### ESPECIFICACIONES PRODUCTO

Alto bruto (mm):	680
Alto neto (mm):	680
Ancho bruto (mm):	750
Ancho neto (mm):	750
Largo bruto (mm):	750
Largo neto (mm):	750
Peso bruto (kg):	52



Dimensiones Embalaje  
 Alto: 680 MM  
 Ancho: 750 MM  
 Profundidad: 750 MM  
 Peso bruto: 52 KG



**Familias relacionadas**



Cortadoras de fiambre profesional



Cortadoras profesionales de engranajes



Cortadoras profesionales verticales



Cortadora de fiambres Gama Estándar

