



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	46
peso bruto (Kg)	53
ancho (mm)	805
profundidad (mm)	710
altura (mm)	700

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Cortadoras verticales con plato para salami en aleación de aluminio con transmisión por engranajes, diámetro de cuchilla 350 mm - disponible en versión monofásica o trifásica

- **Diámetro de la hoja** 350 mm;
- Equipada con **doble placa deslizante y brazo de columna**, se caracteriza por una **gran capacidad de corte** que la hace especialmente **adecuada para cortar embutidos de gran tamaño**.
- Equipado con un **afilador mecánico**, permite un afilado sencillo y rápido.
- Ideal para supermercados, carnicerías y grandes centros de cocción.
- La **transmisión por engranajes es muy fiable**, **resistente al estrés** y **permite cortar incluso los productos más duros**.
- De hecho, la transmisión por engranajes consigue satisfacer incluso a los **clientes más exigentes**, eliminando varios problemas: el del desgaste de la correa, el de la necesidad de mantenimiento y ajuste continuo de la propia correa y finalmente los que en ocasiones pueden producirse por deslizamiento de la correa.
- **Carrera del carro** 365 mm
- **Regulador de corte** 16 mm
- **Revoluciones de la cuchilla** n.220 por minuto;
- **Capacidad de corte** Ø mm 265 - mm 265x310

marca CE
 Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

TCF205-000100

TECHNOCHEF - Cortadora de carne vertical de engranajes, hoja Ø 350 mm, - Versión MONOFÁSICA V. 230/1

€ 2.082,30

VAT excluido
 Envío a calcular



Entrega de 10 a 18 días

TCF205-000150



TECHNOCHEF - Cortadora de carne vertical de engranajes, hoja Ø 350 mm, versión TRIFÁSICA V. 380/3

€ 2.082,30

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 10 a 18 días