



#### FICHA TÉCNICA

<b>peso neto (Kg)</b>	48
<b>peso bruto (Kg)</b>	55
<b>ancho (mm)</b>	805
<b>profundidad (mm)</b>	710
<b>altura (mm)</b>	700

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**Cortadoras verticales con placa de embutidos en aleación de aluminio con transmisión por engranajes, diámetro de cuchilla 370 mm** - disponible en versión **monofásica o trifásica**

- **Diámetro de la hoja** 370 mm;
- Equipada con **doble plato 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**  $\varnothing$  mm 275 - mm 275x310

marca CE  
 Hecho en Italia

#### MODELOS DISPONIBLES

TCF205-000200

**TECHNOCHEF - Cortadora vertical de embutidos de engranajes,  $\varnothing$  de hoja 370 mm, - Versión MONOFÁSICA V. 230/1**

**€ 2.147,56**  
 VAT excluido  
 Envío a calcular



Entrega de 10 a 18 días

**TCF205-000250**



**TECHNOCHEF - Cortadora de carne vertical de engranajes, hoja Ø 370 mm, versión TRIFÁSICA V. 380/3**

**€ 2.147,56**

*VAT excluido*  
**Envío a calcular**

Entrega de 10 a 18 días