

Cortafiambres automática 350 code: 210949

Fabricada artesanalmente en Italia.

Carcasa de aluminio, encimera de hoja de aluminio grabada.

Cuchilla de acero inoxidable.

Bandeja y prensador de alimentos de acero inoxidable.

Grosor de corte ajustable de 0 mm a 16 mm con dial.

Afilador incorporado que garantiza una eficacia constante del disco de corte.

Motor refrigerado por aire con protección contra el sobrecalentamiento.

La gran potencia del motor y su cuchilla universal proporcionan la capacidad de cortar salchichas, quesos, fiambres, así como carnes sin hueso y pescado.

Cumple con todos los requisitos de seguridad para dispositivos de uso profesional, incluidos:

- Si se ajusta el mando al grosor de corte "0", la cuchilla se mantiene detrás de su protector.

- Protección contra el arranque involuntario cuando se desmonta el afilador o se retira el protector de la cuchilla.

- Posibilidad de bloquear y desmontar el carro solo cuando la cuchilla está ajustada en la posición de grosor "0".

- Protección de la cuchilla mediante un aro montado de forma permanente.

- El soporte de acero inoxidable se puede desmontar y es apto para lavavajillas para facilitar el mantenimiento de la higiene. Tamaño máximo aproximado del producto cortado: 310 x 260 mm.

El carro de la cuchilla puede moverse automáticamente durante el corte.

Posibilidad de programar el corte automático de productos con velocidad de movimiento constante o variable.

El aparato cuenta el número de cortes.

-  Cuchillas de acero inoxidable de alta calidad
-  Con afilador incorporado
-  Potente motor refrigerado por aire
-  Grosor de corte ajustable
-  Corta sin esfuerzo salchichas y quesos duros



Código	V	W	LxWxH (W)
210949	230	370	990x670x(H)730