

- Cuchilla de acero inoxidable de 250 mm:  
Permite realizar cortes precisos y uniformes en diferentes tipos de carne.
- Espesor de corte ajustable:  
Puede regularse de 0 a 10 mm para adaptarse a las necesidades específicas de cada preparación.
- Operación semiautomática:  
Facilita el proceso de corte, reduciendo el esfuerzo manual y mejorando la eficiencia.



diseño eficiente



cuchillas de 250 mm



La cortadora de carne semiautomática 250ES-10 está diseñada para cortar carne con precisión y eficiencia. Su robusta estructura y potente motor la hacen ideal para carnicerías, restaurantes y cocinas comerciales. Con una cuchilla de 250 mm de diámetro, esta máquina permite realizar cortes uniformes con un espesor ajustable, garantizando un rendimiento confiable y de alta calidad en cada uso.

## CORTADORA DE CECINAS

Modelo	250ES-10 (Semi-Automatic Meat Slicer)
Dimensiones	490 x 390 x 380 mm
Diámetro de la cuchilla	250 mm
Espesor de corte	0-10 mm (ajustable)
Potencia	0.32 kW