

- Cuchilla de acero inoxidable de 300 mm:
Permite realizar cortes precisos y homogéneos en diferentes tipos de carne.
- Espesor de corte ajustable: Regulable de 0 a 15 mm, proporcionando flexibilidad para diferentes preparaciones.
- Operación semiautomática:
Facilita el proceso de corte, reduciendo el esfuerzo manual y aumentando la productividad.



diseño eficiente



cuchillas de 250 mm



La cortadora de fiambre semiautomática 300ES-12 es una herramienta confiable diseñada para realizar cortes precisos y uniformes en grandes volúmenes de fiambre. Con una cuchilla de 300 mm de diámetro y ajuste de espesor de hasta 15 mm, esta máquina es ideal para carnicerías, restaurantes y locales comerciales. Su potente motor y diseño compacto aseguran una operación eficiente en entornos de alta demanda.

CORTADORA DE CECINAS

Modelo	300ES-12 (Semi-Automatic Meat Slicer)
Dimensiones	530 x 460 x 460 mm
Diámetro de la cuchilla	300 mm
Espesor de corte	0-15 mm (ajustable)
Potencia	0.42 kW