



GUÍA DE COMPRA

Cortadora de Carne Semiautomática 250ES-10

¿POR QUÉ ELEGIR

LA 250ES-10?

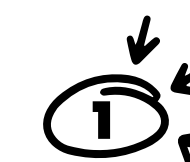
Precisión y eficiencia para cortes profesionales.

La 250ES-10 es la solución perfecta para carnicerías, restaurantes y cocinas comerciales que buscan calidad y productividad en sus preparaciones.



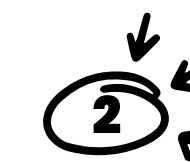
CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



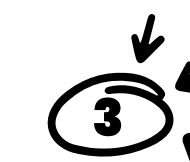
Cuchilla Precisa:

- Fabricada en acero inoxidable de 250 mm, garantiza cortes uniformes en cada uso.



Espesor Ajustable:

- Regulación de corte de 0 a 10 mm, adaptándose a diversas necesidades culinarias.



Eficiencia Semiautomática:

- Reduce el esfuerzo manual y acelera los tiempos de producción.



BENEFICIOS

CLAVE

①

Calidad Profesional:

Ideal para carnes y fiambres, asegurando resultados consistentes.

②

Diseño Compacto:

Dimensiones de 490x390x380 mm, perfecta para espacios reducidos.

③

Fácil Operación y Limpieza:

Componentes diseñados para un uso práctico y mantenimiento sencillo.



ESPECIFICACIONES

TÉCNICAS

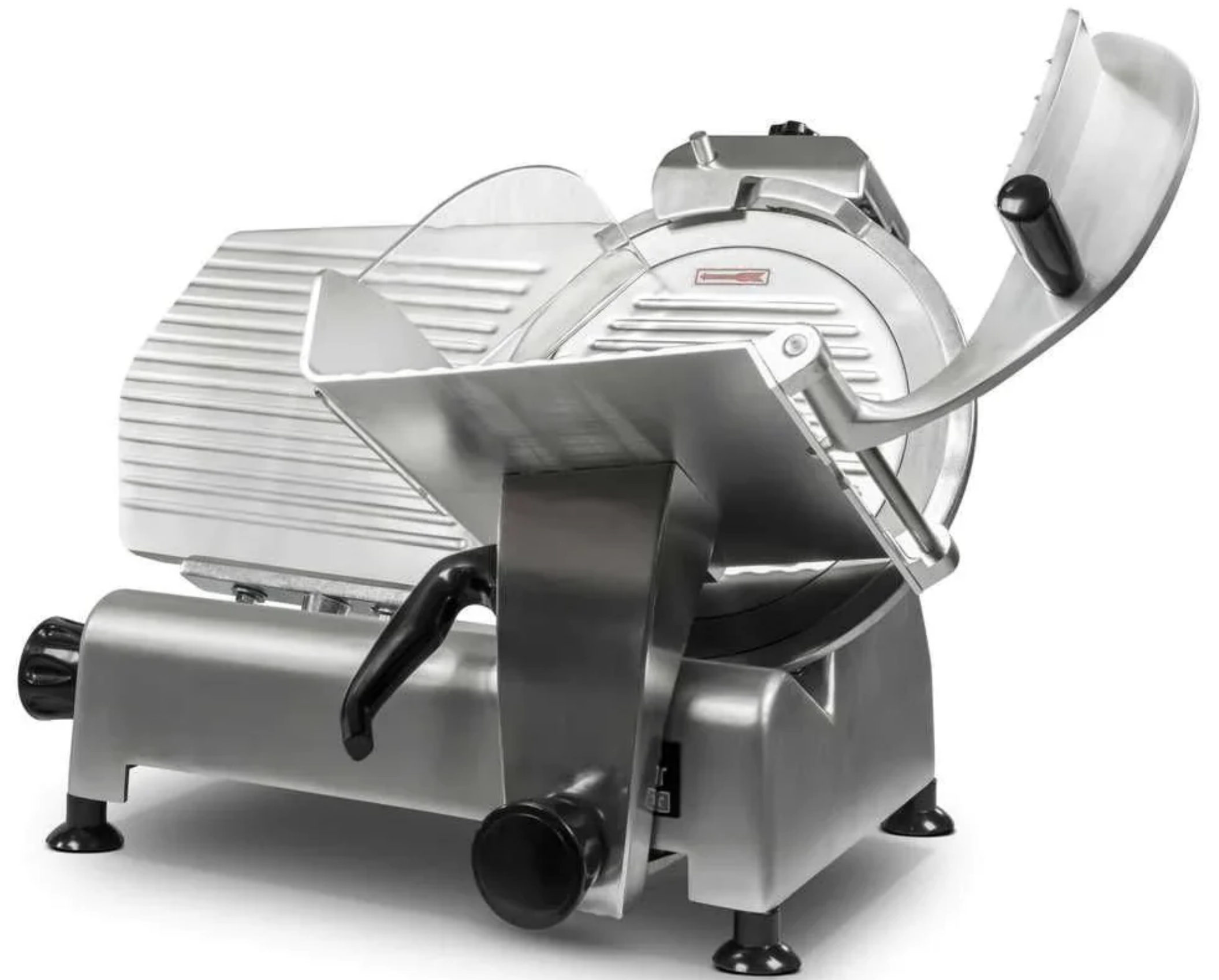
1 **Modelo:**
250ES-10 (Semi-Automatic Meat Slicer).

2 **Dimensiones:**
490 x 390 x 380 mm.

3 **Cuchilla:**
Diámetro de 250 mm, acero inoxidable.

4 **Espesor de Corte:**
Ajustable entre 0 y 10 mm.

5 **Potencia:**
0.32 kW.





OPTIMIZA TUS PREPARACIONES CON LA 250ES-10

Haz de tus cortes una experiencia eficiente y precisa con la cortadora de carne 250ES-10.

¡Contáctanos para adquirirla!

Empresas
Cousino
Desde 1996

Teléfono: +56 9 4845 3622 / +56 2 2773 1690

Correo: ventas@cousinolda.cl / Visita nuestra web: www.cousinolda.cl