



GUÍA DE COMPRA

Cortadora de Carne Semiautomática 300ES-12

¿POR QUÉ ELEGIR

LA 300ES-12?

La cortadora de fiambre semiautomática 300ES-12 es la herramienta perfecta para locales comerciales que buscan precisión y eficiencia en el corte de fiambres y carnes.

Diseñada para satisfacer las demandas de carnicerías, restaurantes y establecimientos con alta rotación.



CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



① Cuchilla de Acero Inoxidable de 300 mm:

- Garantiza cortes homogéneos y precisos en diferentes tipos de carne y fiambre.

② Espesor Ajustable de 0 a 15 mm:

- Proporciona flexibilidad para satisfacer diversas necesidades de preparación.

③ Operación Semiautomática:

- Facilita el proceso de corte, reduciendo el esfuerzo manual y aumentando la productividad.

BENEFICIOS

CLAVE

1 **Cortes Perfectos y Uniformes:**
Ideal para mejorar la presentación y calidad de los productos.

2 **Ahorro de Tiempo:**
Su diseño semiautomático agiliza las tareas repetitivas, optimizando el flujo de trabajo.

3 **Compacta y Potente:**
Ocupa poco espacio y cuenta con un motor de 0.42 kW que asegura un rendimiento continuo.



ESPECIFICACIONES

TÉCNICAS

① **Modelo:**
300ES-12 (Semi-Automatic Meat Slicer)

② **Dimensiones:**
530 x 460 x 460 mm

③ **Diámetro de la Cuchilla:**
300 mm

④ **Espesor de Corte:**
Ajustable de 0 a 15 mm

⑤ **Potencia:**
0.42 kW

⑥ **Voltaje:**
220-240V / 50-60Hz

⑦ **Potencia:**
1800 W

⑧ **Rango de Temperatura:**
30°C - 110°C





**¡AUMENTA LA EFICIENCIA
DE TU NEGOCIO CON LA 300ES-12!**

Haz tus cortes más precisos
y tu servicio más ágil.

¡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