

Cortadora de Cecinas ES-300 mm ITA

SKU: 2103I | Categorías: Cortadoras de cecinas | Stock: En stock



Descripción

La **Cortadora de Cecinas ES-300 mm** es una herramienta diseñada para garantizar cortes precisos y uniformes en cecinas, embutidos, quesos y carnes frías.

Gracias a su cuchillo con certificación italiana y su estructura en aleación de aluminio anodizado, **se asegura** un alto rendimiento, resistencia y una larga vida útil.

Además, su diseño ergonómico y su afilador incorporado facilitan su mantenimiento, permitiendo una operación continua sin comprometer la calidad de los cortes.

Especificaciones Técnicas

Para comprender mejor sus características y desempeño, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Modelo:** ES-300
- **Diámetro del cuchillo:** 300 mm
- **Espesor de corte ajustable:** De 0 a 15 mm
- **Afilador integrado:** Permite mantener el filo del cuchillo para cortes precisos en todo momento.
- **Material de la estructura:** Aleación de aluminio anodizado, brindando mayor resistencia y durabilidad.
- **Protección acrílica:** Aumenta la seguridad del usuario durante su uso.
- **Dimensiones del equipo:** 57 cm (ancho) x 45 cm (fondo) x 49 cm (alto).
- **Dimensiones de embalaje:** 63 cm (ancho) x 52 cm (fondo) x 47 cm (alto).
- **Peso:** 27 kg, lo que proporciona estabilidad y firmeza durante la operación.
- **Potencia del motor:** 420W, garantizando un corte potente y eficiente.

- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz.

Atributos Destacados Cortadora de Cecinas ES-300 mm

- Esta **cortadora de cecinas ES-300 mm** cuenta con múltiples características que la convierten en una herramienta confiable y eficiente para negocios gastronómicos:
- **Cortes Uniformes y de Alta Precisión:** Dado que su cuchillo de 300 mm tiene certificación italiana, **se garantiza** un corte limpio y exacto en cada rebanada.
 - **Estructura Resistente y Duradera:** Por otra parte, su fabricación en aleación de aluminio anodizado proporciona una alta resistencia al desgaste y facilita su limpieza.
 - **Ajuste de Espesor Versátil:** Además, permite cortes de hasta 15 mm de grosor, adaptándose a las necesidades específicas de cada producto.
 - **Afilador Incorporado:** Gracias a su sistema de afilado integrado, mantiene el filo del cuchillo en óptimas condiciones, evitando cortes irregulares.
 - **Máxima Seguridad y Comodidad:** Debido a su protección acrílica, se reduce el riesgo de accidentes y se brinda mayor seguridad al usuario.
 - **Potente y Eficiente:** Finalmente, su motor de 420W permite un rendimiento óptimo con bajo consumo energético.

Usos Sugeridos

- Debido a su precisión y eficiencia, esta **cortadora de cecinas de 300 mm** es ideal para:
- **Supermercados y carnicerías:** Por ejemplo, permite cortar cecinas, embutidos y quesos con un acabado uniforme y profesional.
 - **Restaurantes y negocios gastronómicos:** Además, agiliza la preparación de ingredientes para diversos platillos, optimizando el tiempo de producción.
 - **Tiendas de delicatessen y charcuterías:** Por lo tanto, es perfecta para la venta de productos gourmet que requieren cortes exactos y de alta calidad.
 - **Empresas de producción de alimentos:** Del mismo modo, su capacidad de ajuste de grosor la hace ideal para industrias que buscan consistencia en sus cortes.

Tips de Mantenimiento Cortadora de Cecinas ES-300 mm

- Para mantener el equipo en óptimas condiciones y prolongar su vida útil, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:
- **Limpieza Regular:** Con el fin de evitar acumulaciones de residuos, limpiar la cortadora después de cada uso, prestando especial atención al cuchillo y las superficies en contacto con los alimentos.
 - **Afilado Periódico:** Para asegurar cortes siempre precisos, utilizar el afilador incorporado con frecuencia y evitar el desgaste del filo.
 - **Verificación del Sistema de Seguridad:** Debido a la constante manipulación del equipo, inspeccionar regularmente la protección acrílica y los mecanismos de seguridad.
 - **Lubricación de Piezas Móviles:** Finalmente, aplicar lubricante en los puntos de fricción recomendados por el fabricante para mantener un deslizamiento suave y eficiente.

Beneficios Adicionales

- **Diseño compacto y funcional,** permitiendo su uso en diferentes entornos comerciales sin ocupar demasiado espacio.
- **Bajo consumo eléctrico,** optimizando los costos operativos sin sacrificar potencia.
- **Cortes consistentes y de alta calidad,** mejorando la presentación de los productos y satisfaciendo la demanda de los clientes.
- **Fácil de operar,** con ajustes intuitivos que facilitan su uso incluso en jornadas prolongadas.

En conclusión, la **Cortadora de Cecinas ES-300 mm** es una herramienta confiable, precisa y segura para negocios gastronómicos que buscan eficiencia y calidad en cada corte.

Gracias a su cuchillo certificado, su afilador integrado y su estructura de aluminio anodizado, **este equipo se convierte en** una inversión clave para optimizar la producción y garantizar un acabado profesional.

Así que, si buscas precisión, seguridad y durabilidad en una cortadora, ¡este modelo es la mejor elección para tu negocio!

La **Cortadora de Cecinas ES-300 mm** ofrece cortes precisos y uniformes gracias a su cuchillo certificado de 300 mm y afilador incorporado.

Fabricada en aleación de aluminio anodizado, es resistente y fácil de limpiar.

Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ITA
Dimensiones	63 x 52 x 47 cm
Peso	30 kg

Galería de imágenes

