

Cortadora de Cecinas V-220 mm VENTUS

SKU: 2105V | Categorías: Cortadoras de cecinas | Stock: En stock



Descripción

La Cortadora de Cecinas V-220 mm **VENTUS** es una herramienta indispensable para negocios que requieren **precisión, higiene y eficiencia en el corte de embutidos y cecinas**.

Gracias a su diseño robusto y compacto, es ideal para **charcuterías, supermercados, carnicerías, cocinas industriales y locales gastronómicos** que trabajan con alto volumen de productos laminados.

Construida completamente en **acero inoxidable**, esta cortadora garantiza **durabilidad, facilidad de limpieza y resistencia a la corrosión**.

Incorpora un **disco de corte de 220 mm en acero templado**, afilado de fábrica, junto con un sistema de **rotación por correa** que proporciona una operación silenciosa y estable.

Además, incluye **afilador incorporado** para mantener el filo siempre óptimo, y un **tope posterior ajustable** que asegura cortes parejos incluso bajo presión.

Especificaciones Técnicas Cortadora de Cecinas V-220 mm:

- **Modelo:** V-220
- **Diámetro del disco:** 220 mm
- **Espesor de corte ajustable:** 0 a 8 mm
- **Dimensiones:** 52 x 46 x 38 cm
- **Peso neto / bruto:** 15 kg / 16 kg
- **Potencia:** 150 W
- **Consumo eléctrico estimado:** 0,8 kWh/día

- **Material del cuerpo:** Acero inoxidable

- **Sistema de rotación:** Por correa

- **Incluye:**

- Afilador para cuchillos
- Tope posterior ajustable
- Protección acrílica removible

Atributos Destacados Cortadora de Cecinas V-220 mm:

- **Corte uniforme y regulable:** Permite ajustar el grosor del corte de 0 a 8 mm, ideal para jamón, mortadela, queso, salame, entre otros.
- **Disco de acero templado:** Alta durabilidad y capacidad de corte, con afilado profesional incluido.
- **Sistema de correa silencioso:** Reduce vibraciones y prolonga la vida útil del motor.
- **Fácil limpieza:** Protección acrílica removible y piezas accesibles para un mantenimiento rápido y seguro.
- **Estructura resistente y segura:** Totalmente fabricada en acero inoxidable, lo que garantiza higiene y estabilidad.

Usos Sugeridos:

- **Charcuterías y carnicerías:** Para el corte preciso de cecinas, embutidos y quesos curados.
- **Supermercados y almacenes:** Ideal para uso en mostradores de atención al cliente.
- **Cocinas industriales y food services:** Perfecta para preparar ingredientes con espesores específicos.

Tips de Mantenimiento Cortadora de Cecinas V-220 mm:

- Limpia diariamente la cuchilla y la superficie de trabajo con un paño húmedo y detergente neutro.
- Retira la protección acrílica para lavar y desinfectar correctamente.
- Afila el disco regularmente con el afilador incorporado para mantener un corte óptimo.
- Evita cortar productos congelados o con hueso, para no dañar el disco.

Con su diseño profesional, fácil mantenimiento y alto rendimiento, la **Cortadora VENTUS V-220** ofrece una excelente relación entre **precisión, seguridad y eficiencia operativa**, convirtiéndose en una herramienta esencial en cualquier operación de corte profesional.

Cortadora de Cecinas V-220 mm con disco de acero templado. Corte regulable de 0 a 8 mm, afilador incorporado y protección acrílica removible.

Ideal para charcuterías, carnicerías y cocinas industriales.

Fácil limpieza y alta precisión.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	42 x 60 x 50 cm
Peso	15 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 06:20