

## Cortadora De Cecinas V-300 mm VENTUS

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



### Descripción

La **Cortadora de Cecinas V-300 mm** es una herramienta imprescindible para negocios que buscan eficiencia y precisión en el corte de embutidos, quesos y otros productos.

**Gracias a** su diseño robusto y sus materiales de alta calidad, **garantiza** cortes uniformes con facilidad y seguridad.

**Además**, su sistema de rotación por correa optimiza el rendimiento del equipo, asegurando un funcionamiento estable y prolongado.

### Características Destacadas

#### Construcción resistente y duradera Cortadora de Cecinas V-300 mm:

- **Fabricada completamente en acero inoxidable**, garantizando higiene y resistencia a la corrosión.
- **Protección acrílica removible**, proporcionando seguridad y facilitando la limpieza.

#### Cortes precisos y ajustables:

- **Tope posterior**, asegurando un espesor uniforme de corte, de 0 a 13 mm.
- **Cuchillo de acero templado afilado**, optimizando la calidad de cada rebanada.

#### Sistema de rotación eficiente:

- **Mecanismo de transmisión por correa**, asegurando un desempeño fluido y silencioso.
- **Incluye afilador integrado**, permitiendo mantener el filo del disco para cortes constantes y sin esfuerzo.

#### Diseño ergonómico y fácil mantenimiento:

- **Dimensiones optimizadas (46.5x62x52 cm)**, adaptándose a diversos espacios de trabajo.

- **Fácil de desmontar y limpiar**, asegurando una higiene impecable en todo momento.

## Especificaciones Técnicas Cortadora de Cecinas V-300 mm

- **Modelo:** V-300
- **Espesor de corte:** 0-13 mm
- **Diámetro del disco:** 300 mm
- **Dimensiones:** 46.5 x 62 x 52 cm
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Potencia:** 170 W
- **Consumo eléctrico:** 0.7 A
- **Peso neto:** 24 kg
- **Peso bruto:** 26 kg

## Usos Sugeridos

**Carnicerías y charcuterías:** **Por ejemplo**, ideal para rebanar jamones, salames, quesos y otros productos con precisión.

**Restaurantes y cocinas comerciales:** **Además**, perfecta para optimizar la preparación de ingredientes con cortes uniformes.

**Supermercados y negocios de alimentos:** **Por lo tanto**, su diseño profesional permite atender grandes volúmenes con facilidad.

## Tips de Mantenimiento Cortadora de Cecinas V-300 mm

**Limpieza después de cada uso:** Para **garantizar** la higiene, limpiar la cuchilla y la estructura con un paño húmedo y detergente suave.

**Uso del afilador incorporado:** Con el fin de mantener un corte preciso, afilar la cuchilla periódicamente según la frecuencia de uso.

**Lubricación de partes móviles:** Para **optimizar** el rendimiento, aplicar lubricante apto en las áreas de rotación y deslizamiento.

**Verificación de la correa de transmisión:** Para **asegurar** un funcionamiento fluido, revisar su estado regularmente.

**Ajuste del espesor de corte:** Con el objetivo de mantener la uniformidad, verificar que el tope posterior esté correctamente calibrado.

## Beneficios Adicionales

**Cortes rápidos y uniformes**, mejorando la presentación de los productos.

**Alta resistencia y durabilidad**, gracias a su construcción en acero inoxidable.

**Sistema de seguridad con protección acrílica**, evitando accidentes durante el uso.

**Diseño compacto y ergonómico**, ideal para optimizar el espacio en el área de trabajo.

## Conclusión

En conclusión, la **Cortadora de Cecinas V-300 mm** es la opción ideal para negocios que requieren precisión, eficiencia y seguridad en cada corte.

**Gracias a** su diseño robusto, su cuchillo afilado y su fácil mantenimiento, **se convierte en** una herramienta imprescindible en charcuterías, restaurantes y supermercados.

**Así que**, si buscas optimizar la calidad y rapidez en el corte de tus productos, ¡esta cortadora es la elección perfecta!

La **Cortadora de Cecinas V-300 mm** ofrece cortes precisos y uniformes con su cuchilla de acero templado y espesor ajustable de 0 a 13 mm.

Fabricada en acero inoxidable, garantiza durabilidad e higiene.

Su sistema de rotación por correa y afilador incorporado optimizan el rendimiento en carnicerías y restaurantes.

## Especificaciones

| Característica | Detalle |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Marca       | VENTUS          |
| Dimensiones | 52 × 61 × 51 cm |
| Peso        | 25 kg           |

Galería de imágenes

