

Cortadora De Carnes Automática 300 Mm

SKU: CCEC-FRG-CARNES | Categorías: Cortadoras de cecinas, Línea Complementarios, Complementarios



Descripción

La **cortadora de carnes automática 300 mm** es una máquina profesional pensada para charcuterías, supermercados, delicatessen, casinos y restaurantes de alto volumen que requieren cortar jamones, salames, cecinas y carnes con precisión y sin intervención manual constante.

Su cuchilla de 300 mm y sistema automático permiten procesar grandes volúmenes en poco tiempo, entregando cortes uniformes con grosor regulable. Su estructura robusta soporta el uso intensivo diario típico de operaciones gastronómicas exigentes.

Características

- Cuchilla de 300 mm
- Operación automática
- Grosor de corte regulable
- Estructura robusta
- Uso comercial e industrial intensivo

Ideal para negocios con alto volumen y cortes estandarizados. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigoronline, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada.

Uso comercial e industrial.

Es automática.

Todo el cuerpo utiliza de aluminio de alta calidad, buena estructura de producto hermoso diseño.

La hoja es de acero inoxidable firme y duradera.

El eje de acero utiliza refinado diseño se desliza suavemente.

La máquina proporciona sacapuntas que ayuda a un uso más conveniente y refuerza la seguridad.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	50 × 45 × 50 cm
Peso	25 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 17:13