

Cortadora De Cecinas 220 Mm

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



Descripción

La **cortadora de cecinas 220 mm aluminio** es una máquina profesional diseñada para locales de rotisería, charcuterías, supermercados, almacenes, restaurantes y servicios de catering que necesitan cortar jamones, salames, mortadelas, quesos y fiambres con precisión, grosor regulable y alto rendimiento.

Su cuerpo está construido íntegramente en aleación de aluminio de alta calidad, material que aporta robustez, bajo peso relativo y excelente higiene, ya que resiste la limpieza intensiva con desinfectantes sanitarios. La cuchilla de 220 mm permite cortes limpios y uniformes, mientras el sistema de regulación permite ajustar el grosor del corte con facilidad.

Características principales

- Diámetro de cuchilla: 220 mm
- Cuerpo en aleación de aluminio
- Regulación de grosor de corte
- Uso comercial e industrial
- Fácil desmontaje para limpieza

Equipo ideal para rotiserías, almacenes gourmet, delicatessen y food services que requieren porciones uniformes y una presentación profesional. Cotiza online en Frignonor, recibe asesoría técnica y despachos a todo Chile con atención personalizada y precios competitivos.

Uso comercial e industrial, Todo el cuerpo utiliza aleación de aluminio de alta calidad, buena mezcla de productos, hermoso diseño, Bajo consumo eléctrico, Fácil limpieza y mantención, Disco de acero inoxidable, El acero del eje utiliza un diseño refinado, se desliza suave, firme y duradero, La máquina proporciona afilador, lo que la hace más conveniente y fortalece la seguridad.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	50 × 45 × 40 cm
Peso	20 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 10/06/2026 00:47