

Cortadora De Cecinas 250 Mm

SKU: CCEC-FRG-CECINAS-2 | Categorías: Cortadoras de cecinas, Línea Complementarios, Complementarios



Descripción

La **cortadora de cecinas 250 mm aluminio** es una máquina profesional pensada para negocios de alta rotación: charcuterías, rotiserías, delicatessen, supermercados, casinos y restaurantes que cortan a diario jamones, salames, mortadelas, quesos y otros fiambres.

Su cuerpo en aleación de aluminio de alta calidad entrega una combinación óptima de resistencia, estabilidad durante el corte y facilidad de limpieza. La cuchilla de 250 mm permite procesar piezas más grandes sin interrupciones, con grosor regulable según la necesidad del producto final.

Ventajas

- Diámetro de cuchilla: 250 mm
- Cuerpo en aleación de aluminio
- Ajuste de grosor preciso
- Bajo consumo eléctrico
- Uso comercial e industrial

La cortadora ofrece seguridad en la operación, cortes uniformes y una excelente presentación del producto final, aspectos esenciales en el retail gourmet y la gastronomía profesional. Cotiza online, consulta por asesoría técnica y aprovecha los despachos de Frigoronor a todo Chile con pagos seguros y atención personalizada.

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 02:28