

Cortadora de Cecinas 300 mm Teflón PARETI KITCHENETTE

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



Descripción

La **Cortadora de Cecinas 300 mm Teflón** es una herramienta indispensable para negocios que requieren cortes uniformes y de alta precisión en cecinas y embutidos.

Gracias a su diseño robusto y su construcción en materiales de primera calidad, **se garantiza** un rendimiento eficiente y una larga vida útil.

Además, su disco recubierto en teflón reduce la fricción, evitando que los alimentos se adhieran y facilitando un corte más limpio y uniforme.

Especificaciones Técnicas:

Para conocer más sobre su rendimiento y características, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Dimensiones:** 53 cm (frente) x 46 cm (fondo) x 46 cm (alto).
- **Peso:** 24.3 kg.
- **Potencia:** 420W, proporcionando un funcionamiento potente y eficiente.
- **Diámetro del Disco:** 300 mm, permitiendo cortes precisos en grandes volúmenes de productos.
- **Recubrimiento del Disco:** Teflón, minimizando la adherencia y facilitando el deslizamiento del producto.
- **Estructura Robusta:** Fabricada con materiales de alta resistencia, asegurando estabilidad y durabilidad.
- **Sistema de Seguridad Avanzado:** Protección para el usuario en cada uso, evitando accidentes.

Atributos Destacados Cortadora de Cecinas 300 mm Teflón:

Esta **cortadora de cecinas con disco de teflón** cuenta con múltiples características que la hacen una opción confiable y eficiente para cualquier negocio gastronómico:

Cortes Uniformes y de Alta Precisión: Dado que su disco de 300 mm está recubierto en teflón, **se garantiza** un corte limpio y sin adherencias.

Diseño Ergonómico y Seguro: Por otra parte, su diseño permite un uso prolongado sin causar fatiga, mientras que su sistema de seguridad protege al usuario.

Potencia y Eficiencia Energética: Además, su motor de 420W ofrece un alto rendimiento con un consumo optimizado.

Estructura Resistente y Duradera: Gracias a su construcción robusta, soporta un uso continuo en entornos comerciales exigentes.

Fácil Mantenimiento y Limpieza: Debido a su recubrimiento en teflón y su diseño accesible, su mantenimiento es rápido y sencillo.

Usos Sugeridos:

Debido a su capacidad de corte preciso y su estructura robusta, esta **cortadora de cecinas de 300 mm** es ideal para:

Carnicerías y supermercados: Por ejemplo, permite cortar grandes volúmenes de cecinas, jamones y embutidos con máxima precisión.

Restaurantes y almacenes: Además, facilita la preparación de ingredientes en cocinas de alto tráfico, optimizando los tiempos de producción.

Fábricas de alimentos y charcuterías: Por lo tanto, es una herramienta clave para la producción en masa de embutidos y productos cárnicos.

Tiendas de delicatessen: Del mismo modo, asegura cortes de alta calidad para la venta de productos premium.

Tips de Mantenimiento Cortadora de Cecinas 300 mm Teflón:

Para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del equipo, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza Diaria: Con el fin de evitar acumulaciones de grasa y residuos, limpiar el disco y las superficies después de cada uso con un paño húmedo y detergente neutro.

Afilado del Disco: Para asegurar cortes precisos en todo momento, revisar el filo del disco y afilarlo cuando sea necesario.

Verificación del Sistema de Seguridad: Debido a que la protección del usuario es prioritaria, inspeccionar periódicamente los mecanismos de seguridad.

Lubricación de Partes Móviles: Finalmente, aplicar lubricante en las piezas móviles para mantener un funcionamiento suave y prolongado.

Conclusión:

La **Cortadora de Cecinas 300 mm con Disco de Teflón** es una herramienta eficiente, segura y duradera, diseñada para satisfacer las necesidades de negocios gastronómicos con alto volumen de producción.

Gracias a su potente motor, su estructura robusta y su sistema de corte preciso, **este equipo se convierte en** una inversión clave para optimizar el rendimiento en carnicerías, supermercados y restaurantes.

Así que, si buscas precisión y durabilidad en cada corte, ¡esta cortadora es la mejor opción para tu negocio!

La **Cortadora de Cecinas 300 mm con Disco de Teflón** es ideal para negocios que requieren cortes precisos y uniformes en embutidos y carnes frías.

Con su motor de 420W y disco recubierto en teflón, evita adherencias y facilita el deslizamiento.

Esencial para carnicerías y restaurantes.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	KITCHENETTE
Dimensiones	50 x 45 x 40 cm
Peso	24,3 kg

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 05:42