

Cortadora de Cecinas ES-300 mm ITA

SKU: CCEC-ITA-ES300 | Categorías: Cortadoras de cecinas, Línea Complementarios



Descripción

La **Cortadora de Cecinas ES-300 mm** es una herramienta diseñada para garantizar cortes precisos y uniformes en cecinas, embutidos, quesos y carnes frías.

Gracias a su cuchillo con certificación italiana y su estructura en aleación de aluminio anodizado, **se asegura** un alto rendimiento, resistencia y una larga vida útil.

Además, su diseño ergonómico y su afilador incorporado facilitan su mantenimiento, permitiendo una operación continua sin comprometer la calidad de los cortes.

Especificaciones Técnicas

Para comprender mejor sus características y desempeño, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Modelo:** ES-300
- **Diámetro del cuchillo:** 300 mm
- **Espesor de corte ajustable:** De 0 a 15 mm
- **Afilador integrado:** Permite mantener el filo del cuchillo para cortes precisos en todo momento.
- **Material de la estructura:** Aleación de aluminio anodizado, brindando mayor resistencia y durabilidad.
- **Protección acrílica:** Aumenta la seguridad del usuario durante su uso.
- **Dimensiones del equipo:** 57 cm (ancho) x 45 cm (fondo) x 49 cm (alto).
- **Dimensiones de embalaje:** 63 cm (ancho) x 52 cm (fondo) x 47 cm (alto).
- **Peso:** 27 kg, lo que proporciona estabilidad y firmeza durante la operación.
- **Potencia del motor:** 420W, garantizando un corte potente y eficiente.
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz.

Atributos Destacados Cortadora de Cecinas ES-300 mm

Esta **cortadora de cecinas ES-300 mm** cuenta con múltiples características que la convierten en una herramienta confiable y eficiente para negocios gastronómicos:

Cortes Uniformes y de Alta Precisión: Dado que su cuchillo de 300 mm tiene certificación italiana, **se garantiza** un corte limpio y exacto en cada rebanada.

Estructura Resistente y Duradera: Por otra parte, su fabricación en aleación de aluminio anodizado proporciona una alta resistencia al desgaste y facilita su limpieza.

Ajuste de Espesor Versátil: Además, permite cortes de hasta 15 mm de grosor, adaptándose a las necesidades específicas de cada producto.

Afilador Incorporado: Gracias a su sistema de afilado integrado, mantiene el filo del cuchillo en óptimas condiciones, evitando cortes irregulares.

Máxima Seguridad y Comodidad: Debido a su protección acrílica, se reduce el riesgo de accidentes y se brinda mayor seguridad al usuario.

Potente y Eficiente: Finalmente, su motor de 420W permite un rendimiento óptimo con bajo consumo energético.

Usos Sugeridos

Debido a su precisión y eficiencia, esta **cortadora de cecinas de 300 mm** es ideal para:

Supermercados y carnicerías: Por ejemplo, permite cortar cecinas, embutidos y quesos con un acabado uniforme y profesional.

Restaurantes y negocios gastronómicos: Además, agiliza la preparación de ingredientes para diversos platillos, optimizando el tiempo de producción.

Tiendas de delicatessen y charcuterías: Por lo tanto, es perfecta para la venta de productos gourmet que requieren cortes exactos y de alta calidad.

Empresas de producción de alimentos: Del mismo modo, su capacidad de ajuste de grosor la hace ideal para industrias que buscan consistencia en sus cortes.

Tips de Mantenimiento Cortadora de Cecinas ES-300 mm

Para mantener el equipo en óptimas condiciones y prolongar su vida útil, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza Regular: Con el fin de evitar acumulaciones de residuos, limpiar la cortadora después de cada uso, prestando especial atención al cuchillo y las superficies en contacto con los alimentos.

Afilado Periódico: Para asegurar cortes siempre precisos, utilizar el afilador incorporado con frecuencia y evitar el desgaste del filo.

Verificación del Sistema de Seguridad: Debido a la constante manipulación del equipo, inspeccionar regularmente la protección acrílica y los mecanismos de seguridad.

Lubricación de Piezas Móviles: Finalmente, aplicar lubricante en los puntos de fricción recomendados por el fabricante para mantener un deslizamiento suave y eficiente.

Beneficios Adicionales

Diseño compacto y funcional, permitiendo su uso en diferentes entornos comerciales sin ocupar demasiado espacio. **Bajo consumo eléctrico,** optimizando los costos operativos sin sacrificar potencia.

Cortes consistentes y de alta calidad, mejorando la presentación de los productos y satisfaciendo la demanda de los clientes.

Fácil de operar, con ajustes intuitivos que facilitan su uso incluso en jornadas prolongadas.

En conclusión, la **Cortadora de Cecinas ES-300 mm** es una herramienta confiable, precisa y segura para negocios gastronómicos que buscan eficiencia y calidad en cada corte.

Gracias a su cuchillo certificado, su afilador integrado y su estructura de aluminio anodizado, **este equipo se convierte en** una inversión clave para optimizar la producción y garantizar un acabado profesional.

Así que, si buscas precisión, seguridad y durabilidad en una cortadora, ¡este modelo es la mejor elección para tu negocio!

La **Cortadora de Cecinas ES-300 mm** ofrece cortes precisos y uniformes gracias a su cuchillo certificado de 300 mm y afilador incorporado.

Fabricada en aleación de aluminio anodizado, es resistente y fácil de limpiar.

Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes.

Especificaciones

| Característica | Detalle |
|----------------|-----------------|
| Marca | ITA |
| Dimensiones | 50 × 45 × 40 cm |
| Peso | 27 kg |

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

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 10:05