

Cortadora De Cecinas V-300 mm VENTUS

SKU: CCEC-VEN-V300 | Categorías: Cortadoras de cecinas, Línea Complementarios



Descripción

La **Cortadora de Cecinas V-300 mm** es una herramienta imprescindible para negocios que buscan eficiencia y precisión en el corte de embutidos, quesos y otros productos.

Gracias a su diseño robusto y sus materiales de alta calidad, **garantiza** cortes uniformes con facilidad y seguridad.

Además, su sistema de rotación por correa optimiza el rendimiento del equipo, asegurando un funcionamiento estable y prolongado.

Características Destacadas

Construcción resistente y duradera Cortadora de Cecinas V-300 mm:

- **Fabricada completamente en acero inoxidable**, garantizando higiene y resistencia a la corrosión.
- **Protección acrílica removible**, proporcionando seguridad y facilitando la limpieza.

Cortes precisos y ajustables:

- **Tope posterior**, asegurando un espesor uniforme de corte, de 0 a 13 mm.
- **Cuchillo de acero templado afilado**, optimizando la calidad de cada rebanada.

Sistema de rotación eficiente:

- **Mecanismo de transmisión por correa**, asegurando un desempeño fluido y silencioso.
- **Incluye afilador integrado**, permitiendo mantener el filo del disco para cortes constantes y sin esfuerzo.

Diseño ergonómico y fácil mantenimiento:

- **Dimensiones optimizadas (46.5x62x52 cm)**, adaptándose a diversos espacios de trabajo.
- **Fácil de desmontar y limpiar**, asegurando una higiene impecable en todo momento.

Especificaciones Técnicas Cortadora de Cecinas V-300 mm

- **Modelo:** V-300
- **Espesor de corte:** 0-13 mm
- **Diámetro del disco:** 300 mm
- **Dimensiones:** 46.5 x 62 x 52 cm
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Potencia:** 170 W
- **Consumo eléctrico:** 0.7 A
- **Peso neto:** 24 kg
- **Peso bruto:** 26 kg

Usos Sugeridos

Carnicerías y charcuterías: **Por ejemplo**, ideal para rebanar jamones, salames, quesos y otros productos con precisión.

Restaurantes y cocinas comerciales: **Además**, perfecta para optimizar la preparación de ingredientes con cortes uniformes.

Supermercados y negocios de alimentos: **Por lo tanto**, su diseño profesional permite atender grandes volúmenes con facilidad.

Tips de Mantenimiento Cortadora de Cecinas V-300 mm

Limpieza después de cada uso: **Para garantizar** la higiene, limpiar la cuchilla y la estructura con un paño húmedo y detergente suave.

Uso del afilador incorporado: **Con el fin de** mantener un corte preciso, afilar la cuchilla periódicamente según la frecuencia de uso.

Lubricación de partes móviles: **Para optimizar** el rendimiento, aplicar lubricante apto en las áreas de rotación y deslizamiento.

Verificación de la correa de transmisión: **Para asegurar** un funcionamiento fluido, revisar su estado regularmente.

Ajuste del espesor de corte: **Con el objetivo de** mantener la uniformidad, verificar que el tope posterior esté correctamente calibrado.

Beneficios Adicionales

Cortes rápidos y uniformes, mejorando la presentación de los productos.

Alta resistencia y durabilidad, gracias a su construcción en acero inoxidable.

Sistema de seguridad con protección acrílica, evitando accidentes durante el uso.

Diseño compacto y ergonómico, ideal para optimizar el espacio en el área de trabajo.

Conclusión

En conclusión, la **Cortadora de Cecinas V-300 mm** es la opción ideal para negocios que requieren precisión, eficiencia y seguridad en cada corte.

Gracias a su diseño robusto, su cuchillo afilado y su fácil mantenimiento, **se convierte en** una herramienta imprescindible en charcuterías, restaurantes y supermercados.

Así que, si buscas optimizar la calidad y rapidez en el corte de tus productos, ¡esta cortadora es la elección perfecta!

La **Cortadora de Cecinas V-300 mm** ofrece cortes precisos y uniformes con su cuchilla de acero templado y espesor ajustable de 0 a 13 mm.

Fabricada en acero inoxidable, garantiza durabilidad e higiene.

Su sistema de rotación por correa y afilador incorporado optimizan el rendimiento en carnicerías y restaurantes.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS

Característica	Detalle
Dimensiones	62 × 52 × 46,5 cm
Peso	20 kg

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 07:31