



Brunetti®

Cortadora de Carne Brunetti

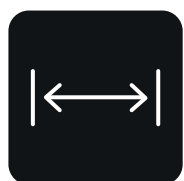
CC350M



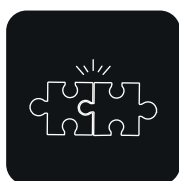
- Cuerpo de aleación de aluminio y magnesio anodizado
- Control preciso de espesor de corte
- Diámetro de cuchilla de 350 mm
- Espesor de corte de 0.2 a 30 mm
- Ancho de corte 240 mm

Características

CC350M



Grosor ajustable



Piezas de fácil extracción



Fácil limpieza

Cuerpo de aleación de aluminio y magnesio anodizado: Construcción robusta y duradera, con acabado anodizado que garantiza resistencia a la corrosión y un aspecto higiénico y profesional.

Control preciso de espesor de corte: Perillas de ajuste fino que permiten regular con exactitud el grosor de las lonchas según las necesidades del producto.

Sistema de afilado sencillo: Incorpora un dispositivo de afilado integrado que permite mantener el filo de la cuchilla en óptimas condiciones de forma rápida y práctica.

Transmisión por engranajes: Sistema de transmisión robusto que garantiza un funcionamiento continuo y estable.



Características

CC350M

Sistema de protección con seguridad: Cubierta de cuchilla y carro con sistema de montaje y desmontaje rápido, con dispositivos de seguridad integrados.

Interruptor ON/OFF: Diseñado para ofrecer mayor seguridad y durabilidad en entornos de trabajo exigentes, evitando filtraciones y daños eléctricos.

Patas antideslizantes: Base con patas metálicas que brindan estabilidad y evitan vibraciones durante el uso.

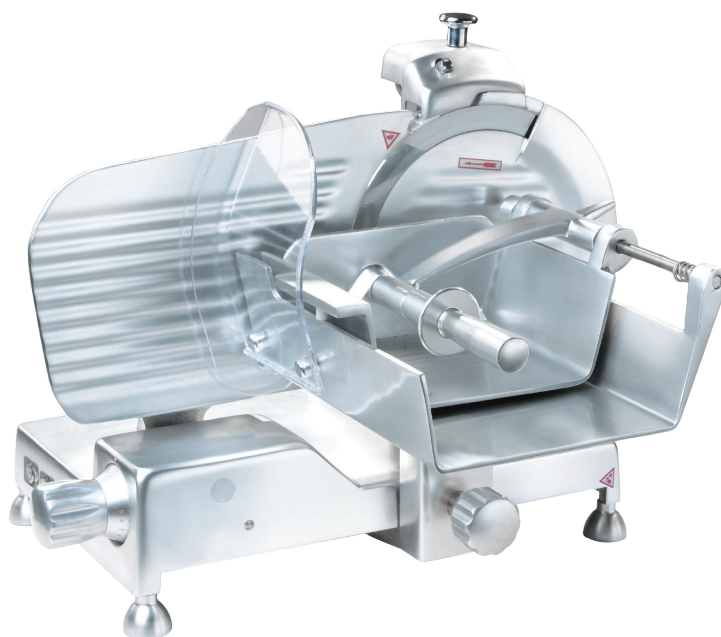
Funcionamiento simple: Manejo intuitivo que facilita la operación diaria, reduciendo tiempos de preparación y mejorando la eficiencia del usuario.

Fácil limpieza: Diseño que permite un desmontaje rápido y acceso completo a las partes internas para una limpieza profunda y segura.



Datos técnicos

CC350M



MODELO	CC350M
Alimentación	220V / 50Hz
Potencia	400 W
Diámetro de la cuchilla	350 mm
Espesor de corte	0.2 - 30 mm
Ancho de corte	240 mm
Peso equipo	55 Kg
Peso bruto	69 Kg
Dimensiones equipo	767 x 683 x 610 mm
Dimensiones embalaje	865 x 778 x 757 mm

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*