Brunetti®

Cortadora de Carne

CC350M

- Diámetro de cuchilla de 350 mm
- Espesor de corte de 0.2 - 30 mm
- Ancho de 240 mm
- Construcción de aleación de aluminio y magnesio anodizado

Características

CC350M

Construcción

Esta cortadora de carne está construida con aleación de aluminio y magnesio anodizado, con una superficie pulida anodizada y con bordes y esquinas redondeadas para una fácil limpieza y un simple mantenimiento.

Funcionamiento

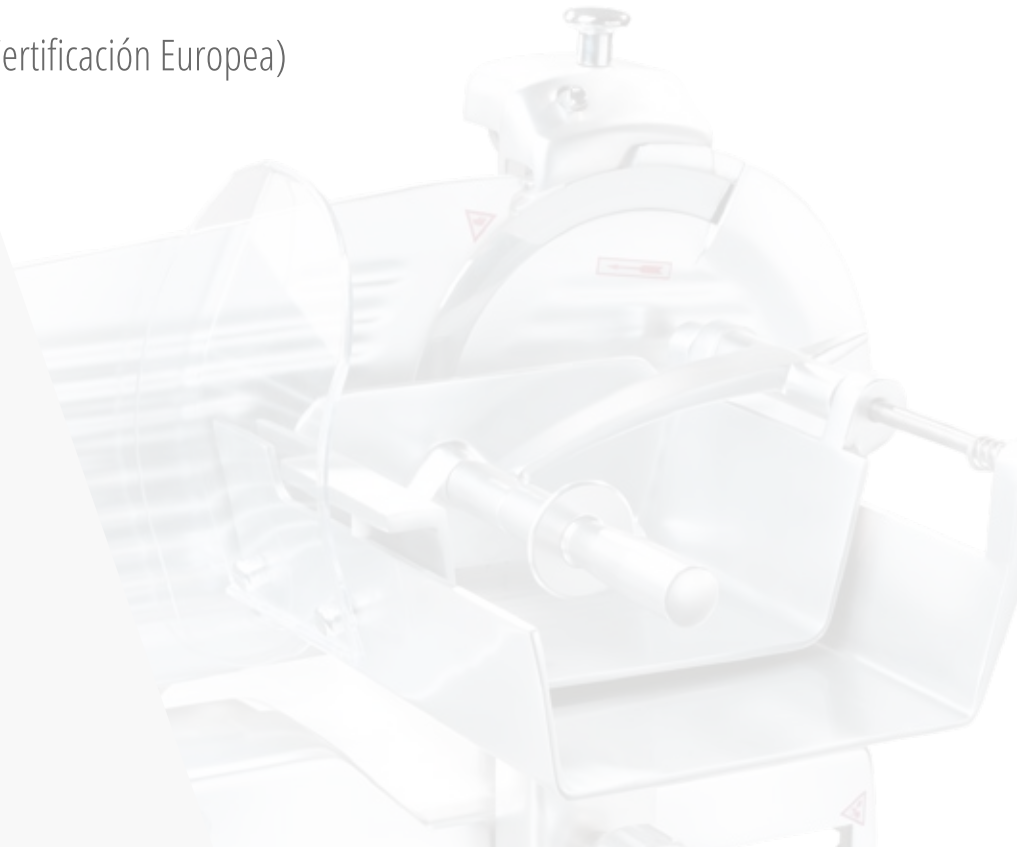
Cuenta con una transmisión con engranajes, y además ofrece una larga distancia de recorrido del carro, apta para una gran variedad de productos.

Seguridad

Esta máquina posee un interruptor de encendido y apagado de metal con bases pulidas y anodizadas, la cuchilla cuenta con una cubierta para un seguro montaje y desmontaje de la misma. También ofrece protección de seguridad para el montaje y desmontaje del carro

Certificaciones

Esta máquina cuenta con CE (Certificación Europea)



Datos técnicos

CC350M

Diámetro de la cuchilla	**350 milímetros**	Cuchillas	**Ø320 x Ø58 x 21**
Voltaje/Frecuencia/Potencia	**220 - 240 V / 50 Hz / 400 W**		**Ø300 x Ø40 x 20**
Espesor de corte	**0.2 - 30 milímetros**		**Ø275 x Ø40 x 21,5**
Ancho	**240 milímetros**		**Ø250 x Ø40 x 18**
Peso Bruto	**69 kilogramos**		**Ø220 x Ø40 x 15,5**
Peso Neto	**55 kilogramos**		**Ø195 x Ø30 x 12,8**
Dimensiones	**767 x 682,5 x 610 milímetros**		**Ø360 x Ø50 x 28**
Medidas de la caja	**865 x 778 x 757 milímetros**		

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.