

CORTADORA DE PAN SOBRE MUEBLE

MODELO	EUROS		
EK-3016	2.180		
MEDIDAS	PESO (Kg.)	POTENCIA (kW)	ALIMENTACIÓN
700 x750 x 1200	149	0,38	220 V - 50 Hz

GRAN RENDIMIENTO Y POTENCIA

CORTE ACCIONADO MEDIANTE PALANCA
RAMPA DE ENVASADO

PARA TODO TIPO DE PAN

MODELO	GROSOR REBANADA	CUCHILLAS	REBANADAS CICLO
EK-3016	13mm ó 16mm	30	32

CARACTERÍSTICAS:

- Eléctrica.
- Armazón fabricado en acero epoxi de larga duración.
- Cuchillas en acero inoxidable.
- Largo máximo pan: 500 mm.
- Alto máximo pan: 100 mm.



EK-3016 CARROCERIA EN BLANCO O ROJO.

CORTA HORTALIZAS



MODELO	EUROS
CH-30	898

PORTES PAGADOS



CINCO DISCOS DE CORTE INCLUIDOS EN EL PRECIO



DISCO	CODIGO	DESCRIPCION	APLICACION	ESPESOR CORTE	EUROS
	3880104	DISCO CV H3	DESHILACHAR	3 mm.	84
	3880105	DISCO CV H4	DESHILACHAR	4 mm.	84
	3880106	DISCO CV H7	DESHILACHAR	7 mm.	84
	3880109	DISCO CV P2	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	2 mm.	84
	3880110	DISCO CV P4	CORTAR PRODUCTOS ENTEROS	4 mm.	84
	3880111	DISCO CV HU2,5	CORTAR EN JULIANA	2,5 mm.	84
	3880112	DISCO CV HU4	CORTAR EN JULIANA	4 mm.	84
	3880113	DISCO CV T8	+DISCO CV H8 CORTAR PATATAS FRITAS	8x8 mm.	168
	3880114	DISCO CV T10	+DISCO CV H10 CORTAR PATATAS FRITAS	10x10 mm.	168
	3880115	DISCO CV D8	+DISCO CVH8 CORTAR EN DADOS	8x8 mm.	168
	3880116	DISCO CV D10	+DISCO CVH10 CORTAR EN DADOS	10x10 mm.	168

POTENCIA Y MEDIDAS

- Potencia: 550 W
- Tensión: 230 V/50 Hz
- Transmisión: Correa
- Velocidad disco: 270 rpm
- Peso bruto/neto: 26/23 Kg
- Dimensiones: 470x220x490 mm
- Dimensiones embalaje: 560x290x560 mm

MEDIDAS DE SEGURIDAD:

Centralita de seguridad evitando su encendido ante apagado accidental.
Motor con protector térmico contra sobrecalentamiento.
Interruptores estancos con protección.
Base cerrada Microinterruptores inductivos situados en la tapa y en la palanca de accionamiento, evitando el funcionamiento de la cortadora en manipulaciones imprevistas.

CARACTERÍSTICAS:

Cortadora de verduras y hortalizas eléctrica, destinada para su utilización en restaurantes, bares, caterings... Construida totalmente en anodizado alimentario y bajo las directivas europeas más exigentes. Tapa abatible y desmontable, facilitando el cambio de discos y las labores de limpieza y mantenimiento. Dos entradas de alimentos, una ovalada para productos enteros para cortar en rodajas productos más pequeños. Motor ventilado, que permite un funcionamiento continuo. Transmisión por correa. Patas regulables.