



CORTADORAS PROFESIONALES

Precisión, seguridad y eficiencia
para tu negocio.



CORTES UNIFORMES
Y PERFECTOS



SEGURIDAD Y ESTABILIDAD
EN CADA CORTE



AHORRA TIEMPO,
OPTIMIZA RESULTADOS

CORREA - SMALL

Transmisión por correa

- Base de fusión de aluminio barnizado.
- Las partes en contacto con los alimentos están fabricadas en aluminio anodizado.
- Afilador fijo.
- Anillo protector de cuchilla.
- Motor ventilado.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.



CORTADORA DE FIAMBRE GSS-250

Cuchilla Ø 250 mm.
Transmisión por correa.

		Diámetro de cuchilla
5051024	Cortadora correa GSS-250 230/50/1	250 mm



CORTADORA DE FIAMBRE GSS-275

Cuchilla Ø 275 mm.
Transmisión por correa.

		Diámetro de cuchilla
5051026	Cortadora correa GSS-275 230/50/1	275 mm



CORTADORA DE FIAMBRE GSS-300

Cuchilla Ø 300 mm.
Transmisión por correa.

		Diámetro de cuchilla
5051028	Cortadora correa GSS-300 230/50/1	300 mm

CORREA - MEDIUM

Transmisión por correa

- Máquina cortadora de fiambre fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Cortadora profesional con anillo, protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Afilador de montaje muy fácil.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.



CORTADORA DE FIAMBRE GSM-250

Cuchilla Ø 250 mm.
Transmisión por correa.

		Diámetro de cuchilla
5051034	Cortadora correa GSM-250 230/50/1	250 mm

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.



CORTADORA DE FIAMBRE GSM-275

Cuchilla Ø 275 mm.
Transmisión por correa.

		Diámetro de cuchilla
5051036	Cortadora correa GSM-275 230/50/1	275 mm

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.



CORTADORA DE FIAMBRE GSM-300

Cuchilla Ø 300 mm.
Transmisión por correa.

		Diámetro de cuchilla
5051038	Cortadora correa GSM-300 230/50/1	300 mm

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- TB: Cuchilla con recubrimiento deslizando (especial quesos).

CORREA - LARGE

Cortadora de fiambre de gran capacidad. Transmisión por correa.

- Máquina cortadora de fiambre fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Cortadora profesional con anillo, protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Afilador de montaje muy fácil.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.



CORTADORA DE FIAMBRE GSL-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Cortadora de fiambre de gran capacidad. Transmisión por correa.

		Diámetro de cuchilla
5051040	Cortadora correa GSL-300 230/50/1	300 mm

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- TB: Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- TT: Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).



CORTADORA DE FIAMBRE GSL-350

Cuchilla Ø 350 mm.

Cortadora de fiambre de gran capacidad. Transmisión por correa.

		Diámetro de cuchilla
5051042	Cortadora correa GSL-350 230/50/1	350 mm

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- TB: Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- TT: Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

ENGRANE

Transmisión por engranaje

Cortadora de fiambre profesional. Transmisión por engranaje.

- Máquina cortadora de fiambre profesional fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Equipado con anillo protector de cuchilla, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubrificantes.
- Afilador no extraíble.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.
- Fácil limpieza.



CORTADORA DE FIAMBRE GGS-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Transmisión por engranaje.

		Diámetro de cuchilla
5051054	Cortadora engrane GGS-300 230/50/1	300 mm
5051062	Cortadora engrane GGS-300 400/50/3	300 mm

CORTADORA DE FIAMBRE GGS-350

Cuchilla Ø 350 mm.

Transmisión por engranaje.



		Diámetro de cuchilla
5051056	Cortadora engrane GGS-350 230/50/1	350 mm
5051064	Cortadora engrane GGS-350 400/50/3	350 mm

ENGRANE - AUTO

Cortadoras de fiambre automáticas con transmisión por engranajes

Cortadora automática con contador de lonchas. Transmisión por engranaje.

- Máquina cortadora de fiambre profesional fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Cortadora profesional con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Dos motores independientes para cuchilla y carro.
- Regulación de amplitud de movimiento del carro, para cortes de diferente tamaño.
- Contador de lonchas.
- Regulación decimal del espesor de corte.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Afilador no extraíble.
- Fácil limpieza.



CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA GAE-300

Cuchilla Ø 300 mm.

		Díámetro de cuchilla
5050082	Cortadora engrane GAE-300 230/50/1	300 mm



CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA GAE-350

Cuchilla Ø 350 mm.

		Díámetro de cuchilla
5050084	Cortadora engrane GAE-350 230/50/1	350 mm
5050085	Cortadora engrane GAE-350 400/50/3N	350 mm

CORREA - VERTICALES

Cortadoras verticales para carne y salumi. Transmisión por correa.

- Cortadoras totalmente fabricadas con aluminio altamente pulido y protegida de la oxidación anódica.
- Afilador de precisión incorporado.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Anillo de protección contra la entrada de agua y grasa al mecanismo de cuchilla.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Base constituida por una única pieza.
- El carro se desliza mediante rodamientos.
- Equipado con anillo protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas. La mayor distancia entre la caja y la cuchilla facilita la limpieza.

CORTADORA VERTICAL VML-350

Especial para carne. Cuchilla Ø 350 mm. Transmisión por correa.



		Diámetro de cuchilla
5051044	Cortadora correa VML-350 230/50/1	350 mm
5051053	Cortadora correa VML-350 400/50/3	350 mm

CORTADORA VERTICAL VSS-300

Especial para salumi o carne curada. Cuchilla Ø 300 mm. Transmisión por correa.



		Diámetro de cuchilla
5051048	Cortadora correa VSS-300 230/50/1	300 mm

Opcional

- TB: Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

CORTADORA VERTICAL VSL-350

Especial para salumi o carne curada. Cuchilla Ø 350 mm. Transmisión por correa.



		Diámetro de cuchilla
5051046	Cortadora correa VSL-350 230/50/1	350 mm

Opcional

- TB: Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- TT: Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

Cortadoras de fiambre Gama Estándar



Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva. Por ello, hemos trabajado para incorporar una amplia oferta de modelos que ofrezcan buenas prestaciones garantizando la satisfacción del usuario en todos los aspectos; tales como, facilidad de uso, seguridad, mantenimiento y calidad.

Están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutive que cumpla las principales exigencias de corte.

Todas las cortadoras cumplen con las directivas de seguridad y disponen de las principales protecciones; tales como, anillo de protección en el disco, empuñadura y protector frontal de plástico.



CGSP-195 S1

- Características Principales
- Estructura robusta y estable con pies antideslizantes.
- Cuchilla de acero inoxidable con diferentes diámetros según modelo (195 mm, 220 mm, 250 mm o 300 mm).
- Espesor de corte regulable de 0 a 10 mm.
- Bandeja de gran capacidad con brazo de sujeción para mayor seguridad.
- Motor protegido contra sobrecalentamientos y sistema de seguridad eléctrico.
- Afilador incorporado para mantener la cuchilla siempre afilada.
- Fácil montaje, desmontaje y mantenimiento.
- Seguridades CE Profesional
- Protección física de la cuchilla y afilador en posición protegida.
- Si se desenrosca el tornillo del carro, la máquina se detiene automáticamente.
- El afilador solo puede usarse de manera segura; cualquier manipulación



CGSP-220 S1



CGSP-250 S1

indebida interrumpe el funcionamiento.

- En caso de corte de corriente, el equipo requiere rearmado manual (no arranca solo).
- Si se manipula o desenrosca el tornillo de fijación de la cuchilla, la máquina se detiene.
- Durante la limpieza, al desmontar piezas la máquina bloquea la vela y la cuchilla, quedando alineadas para evitar cortes accidentales. Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y el mantenimiento.
- Incluyen protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior de seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un deslizamiento suave y facilitan el corte de fiambres, asados, etc., con gran facilidad.



CGSP-250-R S1



CGSP-300 S1



CGSP-300-A

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tipo
▶ CGSP-195 S1	19112832	390 x 360 x 320	195	120	12	180	0,200	Standard
▶ CGSP-220 S1	19112834	440 x 380 x 340	220	150	12	180	0,280	Standard
▶ CGSP-250 S1	19112835	490 x 390 x 380	250	180	10	230	0,320	Standard
▶ CGSP-250-R S1	19112836	490 x 390 x 380	250	180	10	230	0,320	Standard
▶ CGSP-300 S1	19112837	600 x 430 x 460	300	200	10	240	0,420	Standard
▶ CGSP-300-A	19112838	640 x 600 x 750	300	200	15	260	0,550	Automática



CGSP-250 S1 + DISC-250-T



Discos Teflonados para Cortadoras de Fiambre

Discos teflonados para cortadoras de fiambre, ideales para quesos y alimentos grasos. Su recubrimiento ofrece antiadherencia, menor fricción y mayor higiene, reduciendo esfuerzos y tiempos de limpieza. Permiten un corte uniforme y continuo incluso con fiambres. Disponibles en diámetros de 195, 220, 250 y 300 mm.

Modelo	Referencia	Modelos Asociados
▶ DISC-195-T	19112909	CGSP-195 S1
▶ DISC-220-T	19112911	CGSP-220 S1
▶ DISC-250-T	19112912	CGSP-250 S1
▶ DISC-300-T	19112913	CGSP-300 S1

CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300



Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.**
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los

productos.

- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza. Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



Protecciones para el usuario.



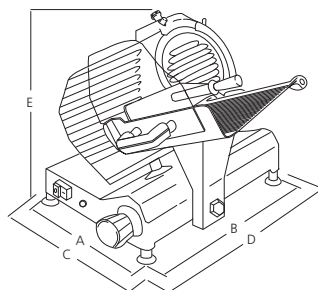
Afilador fijo



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E vista trasera de la base lacada en rojo



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-220	280	415	405	580	340	14	Fijo
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Fijo
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Fijo

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGSP-220	19000574	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250	19000575	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-250-R	19013933	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-275	19000576	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz
CGSP-300	19000577	300	260 x 220	0 - 16	220	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz



CGP-300



CGP-330



CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.**
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades

secundarias en establecimientos grandes.

- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



Anillo protector fijo.



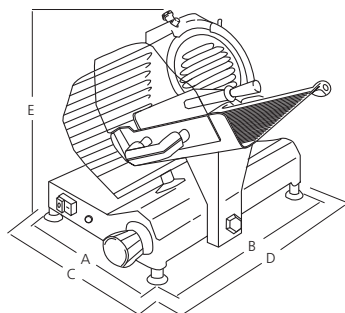
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGP-300	410	530	540	770	465	30	Fijo
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Fijo
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Fijo

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGP-300	19000571	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-330	19000572	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGP-350	19000573	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz



CGE-300



CGE-350



CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- Cortadoras de fiambres de gravedad con transmisión por medio de engranajes, fabricadas con aleación de aluminio anodizado y pulido, muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio, para una mayor higiene y fácil limpieza.**
- Componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realiza run ajuste decimal.
- Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.
- Interruptor marcha-paro con relé que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearne del mismo.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro.
- Las protecciones sobre el plato, en plástico transparente, y sobre la empuñadura, colocada a una debida distancia de la cuchilla, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.

- Nuevo modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- Con motor independiente para el desplazamiento del carro, con transmisión por correa dentada reforzada.
- Con selector para función manual, automática o semi-automática.
- Programable el número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.
- Función de uso continuo.
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: 34 - 46 lonchas/min.

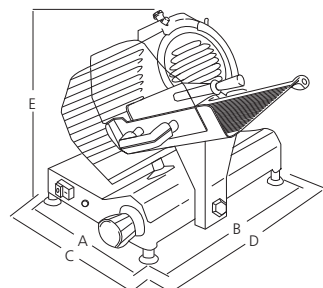


CGE-350-A

Cortadora automática



Panel de mandos digital.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGE-300	350	500	540	650	455	30	Fijo
CGE-350	460	600	580	720	470	48	Fijo
CGE-370	460	600	580	720	480	49	Fijo
CGE-350-A	460	600	630	810	560	70	Fijo

Modelo	Referencia	∅ Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)
CGE-300	19000568	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz
CGE-350	19000569	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-370	19000570	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz
CGE-350-A	19000508	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz

Disponibili in altri colori
Available in other colors



RS



AR



GL



CR



BN



BL



NR

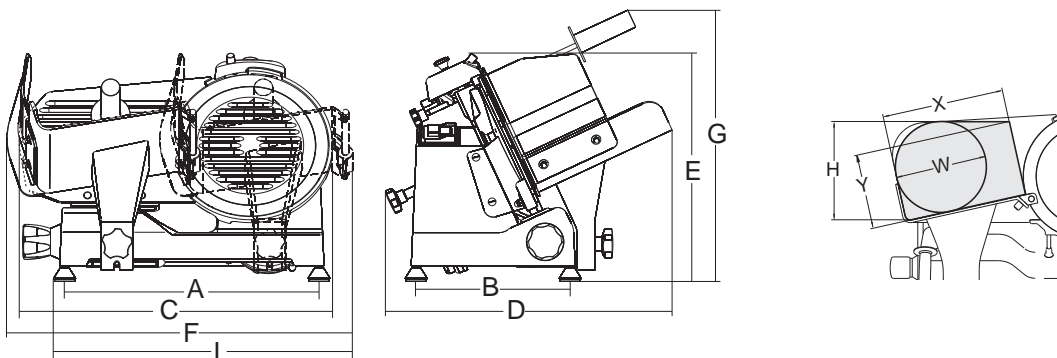


Ampio spazio tra lama e corpo macchina

More space between blade and body machine



Spazioso piano per appoggio prodotto
Large tray



	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Smart 220	220/9"	132/0,18	13	247	225x240	405	245	480	460	365	555	466	495	220	135	170	160	15	600x500x420	17
Smart 250	250/10"	132/0,18	13	247	225x240	405	245	500	460	365	555	460	480	215	150	185	175	15.5	600x500x420	18

MIRRA



MIRRA 250 C

- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia
- Motore ventilato
- Lama forgiata e temprata a forte spessore
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati
- Viteria e parafetta in acciaio inox
- Robusto supporto vela
- Affilatoio incorporato con corpo in fusione e doppio smeriglio di serie
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio
- Versione CE Professionale con sblocco su carro
- Disponibili lame teflonate o dentate
- Inclinazione lama 25°

- Anodized cast aluminum alloy
- Great distance between blade and motor for easy cleaning
- Ventilated motor
- Forged, hardened large thickness blades
- Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins
- Stainless steel screws and slice deflector
- Strong thickness gauge support
- Cast-in body sharpener assembly with 2 standard emery-wheels
- Compact dimensions but great cutting capacity
- Device for releasing the carriage on CE version
- Teflon coated or toothed blades are available on demand
- 25° blade inclination



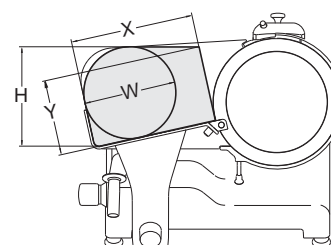
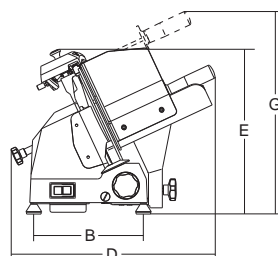
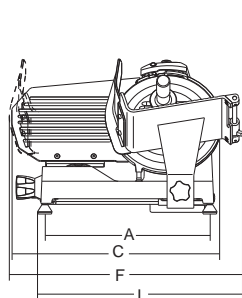
Parafetta tondo rimovibile su mod. 250 opzionale
Removable round slicer deflector on mod. 250 optional



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



Protezione paracqua su puleggia di serie
Enclosed and sealed belt pulley standard



						A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W			
	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Mirra 220 C	220/9"	147/0,20	13	245	230x240	395	245	480	560	370	570	475	505	220	125	160	160	15	600x500x420	17
Mirra 250 C	250/10"	147/0,20	13	245	230x240	395	245	500	560	370	570	475	490	220	145	180	170	16	600x500x420	18
Mirra 275 C	275/11"	147/0,20	13	245	230x240	395	245	535	560	370	570	475	475	215	160	200	190	17	600x500x420	20



MIRRA 220 C



MIRRA 275 C



Ampio spazio tra lama e corpo macchina
More space between blade and body machine



Spazioso piano per appoggio prodotto
Large tray



Comandi Palladio AUT
Palladio AUT controls



Leva sollevamento, opzionale
Lifting lever, optional



Palladio Ingranaggi

Riduttore a bagno d'olio
Oil bath gear box



Palladio AUT Piatto Nettuno opzionale
Palladio AUT with optional Nettuno hopper



Estrattore lama
Blade Removal Tool (BRT)



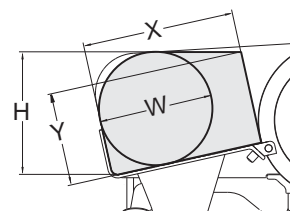
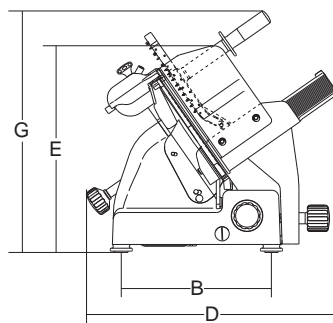
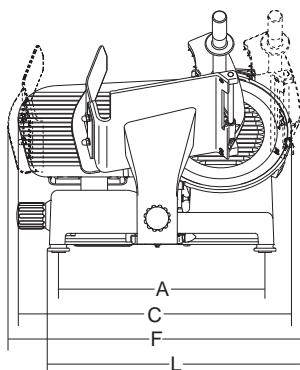
Valigetta con kit di manutenzione di serie su versioni Top
Small suitcase with maintenance kit standard on Top versions



Slitta pesce Poseidon per piatto Uniko opzionale
Optional Poseidon fish cutting for Uniko hopper



Foodtube 2.0 optional



	mm-inch	watt-Hp	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Palladio 300	300/12"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	600	270	190	240	220	35	760x640x700	44
Palladio 300 Ingr	300/12"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	600	270	190	240	220	36	760x640x700	45
Palladio 300 Aut	300/12"	275+200/ 0,37+0,27	23	310	305x270	465	340	622	620	513	647	528	558	270	190	240	220	38	870x840x750	53
Palladio 330	330/13"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	586	270	210	260	240	36	760x640x700	45
Palladio 330 Ingr	330/13"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	586	270	210	260	240	37	760x640x700	46
Palladio 330 Aut	330/13"	275+200/ 0,37+0,27	23	310	305x270	465	340	649	611	515	665	530	563	270	210	260	240	39	870x840x750	54
Palladio 350	350/14"	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	580	270	225	275	250	37	760x640x700	46
Palladio 350 Ingr	350/14"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	580	270	225	275	250	38	760x640x700	47
Palladio 350 Aut	350/14"	370+200/ 0,50+0,27	23	310	305x270	465	340	659	610	515	675	530	573	270	225	275	250	40	870x840x750	55

TOP



Cortadora PRO 300-G

Potente y con pocos requisitos de mantenimiento: cortadora de engranajes para aplicaciones exigentes en cocinas comerciales y carnicerías. Diseñada para cortar embutidos y queso.



• Material



• Diseño

• Diseñado para

- Diámetro cuchilla
- Velocidad máx.
- Longitud de corte
- Altura de corte
- Espesor de corte
- Con afilador de cuchilla
- Protección de cuchilla
- Guía de corte
- Soporte de alimentos
- Incluye

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

Aluminio
Plexiglas
Plástico

Cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
Máquina de engranajes

Queso
Embutido

Jamón

300 mm

270 r.p.m

250 mm

220 mm

1 - 30 mm

Sí

Simple

Sí

Sí

1 Cuchilla 300 Basic
1 herramienta para la sustitución de la cuchilla

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

an. 547 x prof. 615 x al. 545 mm

36 kg



► Diseñada para embutidos y queso



► Eficaz soporte para alimentos



► Fácil de limpiar

174302

GTIN 4015613702131



Accesorio

Cuchilla Basic 300

- Diseño cuchilla: Estándar
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 21 mm
- Peso: 1,6 kg
- GTIN: 4015613837130



174064

Cuchilla 300, filo dentado

- Diseño cuchilla: Filo dentado
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Cromado duro
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

Cuchilla 300, revestimiento antiadherent

- Diseño cuchilla: Revestimiento antiadherente
- Diseñado para: Embutido
- Material: Acero inoxidable, Revestimiento de teflón
- Diámetro cuchilla: 300 mm
- Medidas: an. 300 x prof. 300 x al. 23 mm
- Peso: 2,1 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

Cortafiambres 195 Plus



El equipamiento de esta cortadora optimizada destaca de varias maneras por sus características técnicas. Esta potente cortadora diagonal consta de un soporte de alimentos, un a lador de cuchilla y una guía de corte, así como de una protección doble de cuchilla y un interruptor magnético para garantizar la seguridad.



• Material

Aluminio
Plexiglas
Plástico



• Diseño

Cortadora en diagonal / cortadora de gravedad
Embutido
Sí
doble
Sí
Sí

- Diseñado para
- Con afilador de cuchilla
- Protección de cuchilla
- Guía de corte
- Soporte de alimentos



► Diseñada para embutidos



► Eficaz soporte para alimentos



► Guía de corte limpia



► Color rojo

174305

	Diámetro cuchilla	Longitud de corte	Altura de corte	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:
195 Plus	195 mm	185 mm	130 mm	0,11 kW 230 V 50 Hz	an. 335 mm prof. 440 mm al. 340 mm	11,2 kg	174196
220 Plus	220 mm	205 mm	135 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 410 mm prof. 475 mm al. 360 mm	14 kg	174221
250 Plus	250 mm	195 mm	140 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 435 mm prof. 510 mm al. 385 mm	14,8 kg	174251
275 Plus	275 mm	180 mm	150 mm	0,13 kW 230 V 50 Hz	an. 435 mm prof. 520 mm al. 385 mm	16,9 kg	174276
300 Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 630 mm al. 460 mm	21,1 kg	174301
300 R Plus	300 mm	230 mm	175 mm	0,2 kW 230 V 50 Hz	an. 480 mm prof. 630 mm al. 460 mm	21,1 kg	174305

GTIN

4015613683188



4015613683195



4015613664064



4015613673189



4015613683201



4015613839271



TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-ECO



CF-ECO 220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada inferior lacada.**
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia.
- Interruptor de seguridad contra arranque intempestivo.
- Micro de seguridad en el protector de cuchilla.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

CORTADORAS SERIE CF-ECO	
7620100	CF-ECO 220 - 230V / 50Hz / 1
7620105	CF-ECO 250 - 230V / 50Hz / 1
7620108	CF-ECO 275 - 230V / 50Hz / 1
7620110	CF-ECO 300 - 230V / 50Hz / 1

¡NOVEDAD CF-ECO 275!

CARACTERÍSTICAS	CF-ECO 220	CF-ECO 250	CF-ECO 275	CF-ECO 300
Ø cuchilla (mm)	220	250	275	300
Corte útil (mm)	180 x 150	180 x 170	190 x 190	205 x 225
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Potencia (W)	120	150	250	250
Dimensiones (mm)	480 x 360 x 360	480 x 380 x 380	500 x 420 x 390	570 x 430 x 410
Peso neto (Kg)	14,5	15,5	18,5	22,5

NOVEDAD TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-LUX



CF-LUX 220

- Máquinas diseñadas para uso en hostelería.
- Cortadoras por gravedad con transmisión por correa.
- Construidas en aleación de aluminio.
- Todas las partes en contacto con el alimento están anodizadas.
- **Bancada anodizada.**
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia.
- Interruptor de seguridad contra arranque intempestivo.
- Micro de seguridad en el protector de cuchilla.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

CORTADORAS SERIE CF-LUX	
7620200	CF-LUX 220 - 230V / 50Hz / 1
7620205	CF-LUX 250 - 230V / 50Hz / 1
7620208	CF-LUX 275 - 230V / 50Hz / 1
7620210	CF-LUX 300 - 230V / 50Hz / 1

¡NOVEDAD CF-LUX 275!

CARACTERÍSTICAS	CF-LUX 220	CF-LUX 250	CF-LUX 275	CF-LUX 300
Ø cuchilla (mm)	220	250	275	300
Corte útil (mm)	135 x 140	180 x 170	190 x 190	205 x 225
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Potencia (W)	120	150	250	250
Dimensiones (mm)	410 x 370 x 330	480 x 380 x 380	500 x 420 x 390	570 x 430 x 410
Peso neto (Kg)	12,4	15,5	18,5	22,5



CORTAFIAMBRES DE CARNE PROFI LINE

- Estructura de aluminio con revestimiento.
- Cuchilla inclinada de acero inoxidable reforzado.
- Motor refrigerado por aire con protección contra sobrecalentamiento.
- Motor con potencia extra para cortar carnes duras.
- Equipadas con protector de cuchilla y afilador integrado.
- Carro con escudo de seguridad y soporte de sobrante con bloqueo vertical.
- Desmontaje rápido y sencillo para su limpieza.



- Reúne todos los requisitos de seguridad para uso comercial:
- El ajuste de grosor 0 mantiene la cuchilla detrás del protector de cuchilla.
- Protección frente a accionamiento mientras el afilador o la cubierta de ejes están quitados.
- El carro solo puede bloquearse y quitarse si la cuchilla está posicionada en el nivel de grosor 0.
- No apto para cortar queso; solo es posible con el cuchillo con revestimiento antiadherente, que se vende por separado.



970294



210086

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 220 EDICIÓN ROJA

- Diámetro de la cuchilla: 220 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 150 mm.

código	V	W	mm
970294	230	280	506x435x(H)347

CORTAFIAMBRES PROFI LINE 250 EDICIÓN ROJA

- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.
- Diámetro máximo de corte: 180 mm.

código	V	W	mm
210086	220-240	320	514x484x(H)373



Grosor de rebanado fácil de ajustar



Carro con mecanismo de bloqueo



Afilador incorporado



Soporte para productos pesados



Escudo de seguridad acrílico

CORTAFIAMBRES KITCHEN LINE

- Carcasa de aluminio fundido.
- Pantalla de seguridad transparente durante el funcionamiento.
- Protección de seguridad de la cuchilla y afilador de cuchilla incorporado.
- Modelo inclinado con cuchilla de alta calidad.
- 4 pies de plástico antideslizantes.



CORTAFIAMBRES KITCHEN LINE 250

- Motor refrigerado por aire con una potencia de 0,2 CV, protegido con tapa de plástico.
- Piezas fáciles de extraer para una limpieza sencilla.
- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Diámetro máximo estimado del producto cortado: 180 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 8 mm.
- Cuchilla protegida contra rotación durante la extracción de la carcasa.
- Peso: 16,4 kg.

código	V	W	mm
210215	230	150	494x402x(H)398



210215

CORTAFIAMBRES KITCHEN LINE 300

- Motor refrigerado por aire con una potencia de 0,3 CV, protegido con tapa de plástico.
- Piezas fáciles de extraer para una limpieza sencilla.
- Diámetro de la cuchilla: 300 mm.
- Diámetro máximo estimado del producto cortado: 210 mm.
- Grosor de corte con regulación continua hasta 13 mm.
- Cuchilla protegida contra rotación durante la extracción de la carcasa.
- Peso: 24,5 kg.

código	V	W	mm
210246	230	250	615x494x(H)477



210246

CORTAFIAMBRES KITCHEN LINE 250 CON REVESTIMIENTO DE TEFLÓN

- La cuchilla, la protección de cuchilla y la bandeja para el producto están revestidas de teflón para facilitar el corte de queso.
- Motor refrigerado por aire con una potencia de 0,2 CV, protegido desde la parte inferior con una tapa de plástico.
- Bandeja extraíble para una limpieza sencilla de los restos de alimentos tras el corte.
- Protección de cuchilla fácilmente extraíble para su limpieza.
- Diámetro de la cuchilla: 250 mm.
- Diámetro máximo estimado del producto cortado: 180 mm.
- Grosor de corte con regulación continua de 0 a 8 mm.
- Cuchilla protegida contra rotación durante su mantenimiento.
- Peso: 16,4 kg.

código	V	W	mm
210222	230	150	494x402x(H)398

Escudo de seguridad acrílico



Afilador incorporado



Motor refrigerado por aire con cubierta de material plástico



Interruptor conforme a la certificación CE



Revestimiento de teflón para cortar queso en rodajas



210222

Línea PEKÍN

NOVEDADES 2024

Cortadoras de Embutidos

NUEVO
TOP VENTAS


MS-220



MS-300



MS-250

Cortadora de Embutidos con Base en Aluminio Fundido y Barnizado

MODELO	DIÁMETRO CUCHILLA (mm)	ESPELOR CORTE (mm)	CORTE ÚTIL (mm)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm
MS-220	220	0 - 13	150	230	210	410x400x350
MS-250	250	0 - 13	185	230	240	470x420x390
MS-300	300	0 - 18	220	230	270	590x525x440

Características Técnicas

- Cuchillas de alta calidad en acero inoxidable con afilador incorporado
- Gran longitud de carro que permite corte de piezas de gran tamaño.
- Elevada potencia para un corte rápido y eficaz que alarga la vida útil de la cortadora.
- Gran durabilidad de sus componentes.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Mando graduado de gran precisión para la selección del espesor de lonchas.
- Relé con rearme.
- Con anillo protege cuchillas.
- Doble pulsador baja tensión (24V).
- Normativa TUV-GS.
- Construidas en aleación de aluminio fundido y barnizado.



Consulte
Stock y Precio
Actualizado



rovemah

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA



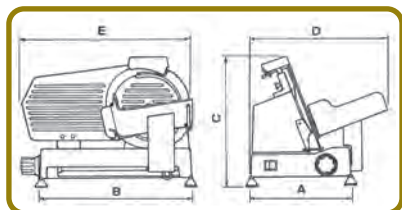
CES-220-S



CES-275-S

CORTADORAS DE FIAMBRE CON BASE BARNIZADA TRANSMISIÓN POR CORREA

MODELO	DIMENSIONES (mm)					DIÁMETRO CUCHILLA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD DE CORTE (mm)	PESO (Kg)	ESPESOR DE LONCHA (mm)
	A	B	C	D	E					
CES-220-S	245	380	340	360	435	220	140	180x170	17	0,2 a 12
CES-250-S	245	380	340	380	480	250	150	180x195	18	0,2 a 12
CES-275-S	295	415	410	430	540	275	250	200x210	24	0,2 a 15
CES-300-S	295	420	410	430	570	300	250	200x235	25	0,2 a 12



Características modelos estándar CES-S

- Bandeja de corte, carro y protector de cuchilla en aluminio anodizado protegido contra oxidación.
- Cuerpo en aluminio lacado.
- Mango adicional en el carro para favorecer las operaciones de corte.
- Transmisión por correa.
- Mando graduado para selección del espesor de lonchas y tope adicional de espesor máxima.
- Cuchilla circular en acero inoxidable de gran resistencia.
- Fácil limpieza.
- Patas regulables.
- Motor con protector térmico anticalentamiento.
- Base cerrada. Protector de cuchilla y prensa-fiambres.
- Sistema de seguridad antiarranque durante tareas de limpieza.
- Voltaje: 230V/50Hz.



CORTADORAS PROFESIONALES

Cortadoras profesionales

CARACTERÍSTICAS:

- Cortadora eléctrica de alto rendimiento.
- Corta sin esfuerzo y con una gran precisión.
- Cuchilla desmontable de acero inoxidable de gran calidad.
- Regulador de grosor de corte entre 0 y 11/13 mm.
- Estructura de aluminio, transmisión por correa, pantalla protectora y cabezal ajustable de suave deslizamiento.
- Cuenta con un alador extraíble para ayudar al mantenimiento de la cuchilla.



Cortadora de fiambre Pro

REF. 69125

REF	69125
W	150
CUCHILLA (CM)	Ø 25
ESPESOR CORTE	0-11 MM
MEDIDAS	49X39X38 CM



CARACTERÍSTICAS:

- Cortafiambres eléctrico metálico con acabados en acero inoxidable.
- Cuchilla ultrarresistente y desmontable de acero inoxidable de Ø19 cm con puntas onduladas diseñada para cortar carne, embutido, queso, etc.
- Grosor de corte ajustable de 0 - 15 mm.
- Bandeja inoxidable abatible y de fácil limpieza.
- Pantalla protectora y cabezal ajustable de suave deslizamiento.
- Transmisión por engranaje.
- Muy estable: cuatro ventosas que evitan el deslizamiento en el uso.



Cortadora de fiambre Home

REF. 69118

REF	69118
W	150
CUCHILLA (CM)	Ø 19
ESPESOR CORTE	0 - 15 MM
MEDIDAS	37,5X28X27,5 CM

