

Válido para Península. Para Baleares y Canarias consultar.

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 y la bancada inferior lacada.
- Equipadas con mandos eléctricos y botón de parada de emergencia y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

¡NOVEDAD CF-ECO-275!

CORTADORAS SERIE CF-ECO		P.V.P.
7620100	CF-ECO-220 - 230V / 50Hz / 1	399 €
7620105	CF-ECO-250 - 230V / 50Hz / 1	439 €
7620108	CF-ECO-275 - 230V / 50Hz / 1	570 €
7620110	CF-ECO-300 - 230V / 50Hz / 1	605 €

NOVEDAD TRANSMISIÓN POR CORREA - SERIE CF-LUX



CFC-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 y seguridad contra arranque intempestivo.
- Afilador incorporado de serie.
- Cuchilla de acero inoxidable de gran resistencia.

CORTADORAS SERIE CF-LUX		P.V.P.
7620200	CF-LUX-220 - 230V / 50Hz / 1	420 €
7620205	CF-LUX-250 - 230V / 50Hz / 1	480 €
7620208	CF-LUX-275 - 230V / 50Hz / 1	620 €
7620210	CF-LUX-300 - 230V / 50Hz / 1	670 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CF-ECO-220	CF-LUX-220	CF-ECO/LUX-250	CF-ECO/LUX-275	CF-ECO/LUX-300
Ø cuchilla (mm)	220	220	250	275	300
Corte útil (mm)	180 x 160	135 x 160	180 x 190	190 x 220	200 x 235
Grosor de corte (mm)	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 12	0,2 - 15
Potencia (W)	120	120	150	250	250
Dimensiones (mm)	480 x 360 x 360	410 x 370 x 330	480 x 380 x 380	500 x 420 x 390	570 x 430 x 410
Peso neto (Kg)	14,5	12,4	15,5	22,5	22,5