

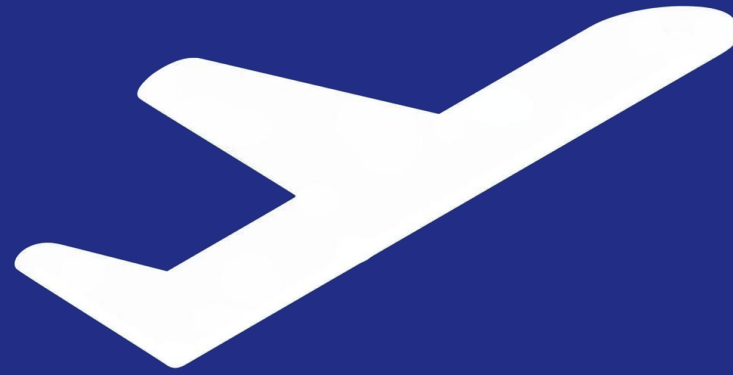
INFINITHI[®]

CORTADORAS DE FIAMBRE

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses



Regalo 2 billetes de avión

Por la compra de 3.000 €

Ida / Vuelta para 2 personas - Más de 30 destinos de Europa.



-45% muebleshosteleria.es





INFINITHI®

MADE IN SPAIN

Indice

INFINITHI

SERIE ESTÁNDAR	06
SERIE PROFESIONAL	08
SERIE PROFESIONAL - ENGRANAJES	11
SERIE VERTICAL	13

MADE IN SPAIN

INFINITHI[®]

SERIE ESTÁNDAR

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses



CARACTERÍSTICAS:

- Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil uso para garantizar un perfecto corte de los productos (excepto modelo SP-195 E que cuenta con afilador móvil).
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora. Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad. 230/1/N - 50 Hz

Modelo	Cuchilla Ø	Medidas	Capacidad de Corte	Espesor de corte	Recorrido del Carro	Potencia	Precio €
SP-195 E	195 mm	300 x 430 x 292 mm	200 x 130 mm	0 - 15 mm	210 mm	110 W	326 €
SP-220 E	220 mm	363 x 448 x 335 mm	230 x 160 mm	0 - 15 mm	255 mm	140 W	435 €
SP-250 E	250 mm	363 x 480 x 365 mm	230 x 180 mm	0 - 15 mm	255 mm	140 W	469 €



INFINITHI[®]

SERIE PROFESIONAL

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses

Cortadoras de fiambre Profesional

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de 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. En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos SP- 220 y SP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, 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. 230/1/N - 50 Hz

Modelo	Cuchilla Ø	Medidas	Capacidad de Corte	Espesor de corte	Recorrido del Carro	Potencia	Precio €
SP-220	220 mm	405 x 580 x 340 mm	210 x 160 mm	0 - 15 mm	210 mm	140 W	596 €
SP-250	250 mm	425 x 620 x 370 mm	220 x 190 mm	0 - 16 mm	220 mm	185 W	699 €
SP-275	275 mm	440 x 620 x 390 mm	220 x 220 mm	0 - 16 mm	220 mm	185 W	805 €
SP-300	300 mm	495 x 650 x 440 mm	260 x 220 mm	0 - 16 mm	260 mm	260 W	1.018 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**



CARACTERÍSTICAS:

- Cortadoras de fiambres profesionales, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé. En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza 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.
- Las protecciones sobre el plato y la empuñadura, en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres pesados, asados, pescado, 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. 230/1/N - 50 Hz

Modelo	Cuchilla Ø	Medidas	Capacidad de Corte	Espesor de corte	Recorrido del Carro	Potencia	Precio €
P-300	300 mm	540 x 770 x 465 mm	285 x 230 mm	0 - 16 mm	285 mm	370 W	1.543 €
P-330	330 mm	550 x 770 x 465 mm	285 x 250 mm	0 - 16 mm	285 mm	370 W	1.712 €
P-350	350 mm	585 x 890 x 480 mm	325 x 260 mm	0 - 16 mm	325 mm	370 W	1.999 €



INFINITHI[®]

SERIE PROFESIONAL - ENGRANAJES

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses



CARACTERÍSTICAS:

- Cortadoras de fiambres por gravedad con transmisión por medio de engranajes, fabricadas con aleación de aluminio anodizado pulido y 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 un excelente servicio y una larga duración.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.
- Interruptor marcha-paro con relé. En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza 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 y la empuñadura, en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento. 230/1/N - 50 Hz

Modelo	Cuchilla Ø	Medidas	Capacidad de Corte	Espesor de corte	Recorrido del Carro	Potencia	Precio €
E-300	300 mm	540 x 650 x 455 mm	270 x 220 mm	0 - 15 mm	320 mm	250 W	2.414 €
E-350	350 mm	580 x 720 x 470 mm	310 x 245 mm	0 - 15 mm	370 mm	370 W	2.960 €
E-370	370 mm	580 x 720 x 480 mm	320 x 255 mm	0 - 13 mm	370 mm	370 W	3.077 €



INFINITHI[®]

SERIE VERTICAL

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses



CARACTERÍSTICAS:

- Modelo CV-350: Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- Modelo CVC-350: Cortadora diseñada especialmente para el corte de carnes frescas.
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato con doble desplazamiento y brazo especial para un perfecto sostén de los embutidos de grandes dimensiones.
- En modelo CVC-350, plato gigante con doble desplazamiento y brazo para sujetar la carne con presión manual.
- Carro corredizo y silencioso montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes a bola.
- Incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Interruptor marcha-para con relé que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Cuchilla de acero especial templada cromada y afilada para una larga duración.
- Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
- 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.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
- Las protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad. Protección en la parte inferior de la máquina. 230/1/N - 50 Hz

Modelo	Cuchilla Ø	Medidas	Capacidad de Corte	Espesor de corte	Recorrido del Carro	Potencia	Precio €
V-350	350 mm	580 x 560 x 820 mm	320 x 230 mm	0 - 14 mm	360 mm	300 W	2.751 €
VC-350	350 mm	580 x 560 x 800 mm	320 x 230 mm	0 - 14 mm	360 mm	300 W	2.860 €



INFINITHI®