

INFINITHI[®]

CORTADORAS DE FIAMBRE

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses

Regalo Viaje a Europa

Ida y Vuelta para 2 personas



** Por compras de 3.000 €*



Visite:

muebleshosteleria.es

-45%



INFINITHI es la marca española pionera en maquinaria para hostelería. Trabaja con varios centros de fabricación en España, con una superficie total de más de 80.000 metros cuadrados equipados con tecnología de vanguardia y sistemas logísticos de última generación.

El control de fabricación y distribución permite a la compañía llegar al mercado con un producto de la más alta calidad, a unos precios sin competencia y todo ello con la garantía de un producto fabricado en España.

Permitiendo garantizar a nuestros clientes el suministro inmediato de cualquier repuesto.

INFINITHI es la marca española que cuenta con la más amplia diversidad de líneas de productos para hostelería.

Gracias a la fidelidad y confianza de nuestros clientes INFINITHI vuelve a ser la marca con mayor crecimiento del sector.

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

Cortadoras de fiambre Gama **Estándar**

PREMIUM



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	320 €
SP-220 E	220 mm	363 x 448 x 335 mm	230 x 160 mm	0 - 15 mm	255 mm	140 W	426 €
SP-250 E	250 mm	363 x 480 x 365 mm	230 x 180 mm	0 - 15 mm	255 mm	140 W	460 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

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	584 €
SP-250	250 mm	425 x 620 x 370 mm	220 x 190 mm	0 - 16 mm	220 mm	185 W	685 €
SP-275	275 mm	440 x 620 x 390 mm	220 x 220 mm	0 - 16 mm	220 mm	185 W	789 €
SP-300	300 mm	495 x 650 x 440 mm	260 x 220 mm	0 - 16 mm	260 mm	260 W	998 €

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	1.513 €
P-330	330 mm	550 x 770 x 465 mm	285 x 250 mm	0 - 16 mm	285 mm	370 W	1.678 €
P-350	350 mm	585 x 890 x 480 mm	325 x 260 mm	0 - 16 mm	325 mm	370 W	1.960 €



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-para 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	2.367 €
E-350	350 mm	580 x 720 x 470 mm	310 x 245 mm	0 - 15 mm	370 mm	370 W	2.902 €
E-370	370 mm	580 x 720 x 480 mm	320 x 255 mm	0 - 13 mm	370 mm	370 W	3.017 €



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-paro 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	2.697 €
VC-350	350 mm	580 x 560 x 800 mm	320 x 230 mm	0 - 14 mm	360 mm	300 W	2.804 €



INFINITHI®