

SY-300L

Cortadora de Fiambres

Ajusta el porcionado de fiambres y carnes sin hueso con una **cuchilla de 300 mm** y espesor regulable de **0,2–15 mm**. El carro de desplazamiento manual permite acompañar cada corte; el **ancho útil de 220 mm** ayuda a elegir el equipo según el tamaño de las piezas que necesitas procesar.

El **afilador integrado** permite mantener el filo con el sistema del propio equipo. El cuerpo de aleación de aluminio y magnesio tiene acabado pulido y anodizado. Para trabajar carne parcialmente congelada, el manual exige una temperatura del producto **no inferior a -6 °C**; así se distingue este uso del corte de bloques duros o con hueso.



[Consultar precio](#)

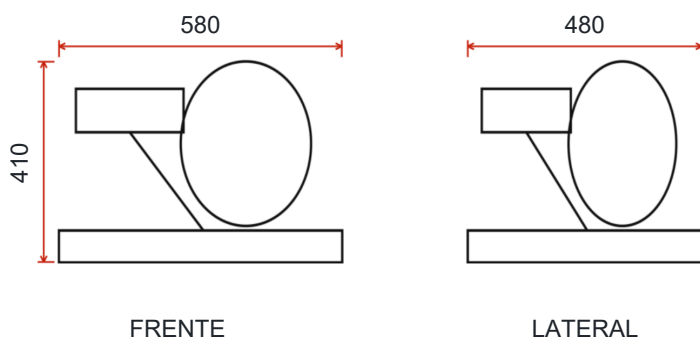
PRESTACIONES

Espesor de corte	0,2–15 mm
Ancho de corte	220 mm
Accionamiento	Semiautomático; carro manual
Velocidades	Motor 1.400 / cuchilla 310 rpm
Temp. mín. carne	-6 °C

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50/60 Hz (versiones)
Potencia	250 W
Diámetro de cuchilla	300 mm
Afilador	Integrado
Material cuerpo	Aleación de aluminio y magnesio
Acabado del cuerpo	Pulido y anodizado
Humedad ambiente	Hasta 85 % HR
Dim. embalaje	635 × 525 × 490 mm
Peso neto/bruto	23 / 25,5 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	580 mm
Fondo	480 mm
Alto	410 mm