SY-300A

Cortadora de Fiambres

Cuchilla de 300 mm y espesor regulable de 0,2 a 15 mm, para ajustar la presentación de jamón, carne sin hueso acondicionada y hortalizas. La SY-300A combina **carro de avance manual y transmisión por correa**, con cuerpo de aluminio fundido a presión y acabado pintado.

El **afilador integrado de dos muelas** reúne el afilado y el acabado del filo.



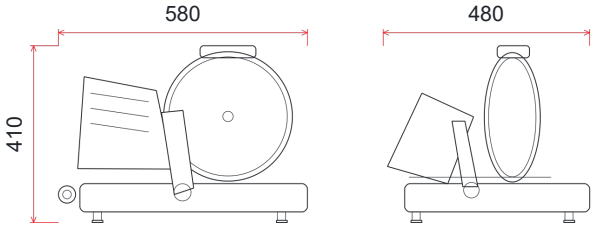
PRESTACIONES

Espesor corte	0,2–15 mm
Ancho corte	220 mm
Accionamiento	Semiautomático; carro de avance manual
Vel. cuchilla	310 rpm
Usos	Jamón; carne sin hueso fresca o congelada acondicionada; hortalizas
Temp. carne	−6 °C; respetar el acondicionamiento indicado en el manual

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V / 50 Hz
Potencia	250 W
Diám. cuchilla	300 mm
Cuerpo	Aleación de aluminio inyectada y pintada
Instalación	Toma de al menos 10 A; humedad ambiente máxima de 85 % HR
Estructura	Componentes estructurales reforzados; atributo de catálogo de la línea
Transmisión	Por correa
Afilador	Integrado; dos muelas, para afilado y acabado del filo
Cuchilla	Acero al carbono
Sujeción	Aro, prensor, soporte deslizante y placa de apoyo
Asa / apoyos	Plástico
Peso neto	21 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	580 mm
Fondo	480 mm
Alto	410 mm

Consultar precio