

1,053.00-€

842.40 €



Cortafiambres profesional de Samic modelo GC-275 con transmisión por correa, fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo. Cuenta con cuchilla de 275 mm y afilador incorporado. Se trata de una opción ideal para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales.

Catálogo de cortafiambres industriales para hostelería

Cortadora de fiambres Samic modelo GC-275 una opción perfecta para para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales.

Este modelo presenta transmisión por correa y está fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.

Todos los modelos de la gama GC están equipados con un afilador no extraíble de fácil uso. La regulación decimal del espesor de corte asegura un corte preciso y son muy fáciles de limpiar.

- Afilador incorporado.
- Diámetro de cuchilla: 275mm
- Capacidad corte: 210 x 250mm
- Espesor corte: 0 - 15mm
- Recorrido del carro: 260mm
- Potencia total: 300W
- Ancho: 580mm
- Fondo: 470mm
- Alto: 380mm
- Peso neto: 20Kg

Si necesitas asesoramiento a la hora de elegir la cortadora de fiambres que más se ajusta a tus necesidades no dudes en contactar con nosotros a través de nuestro chat, whatsapp o si lo prefieres puedes llamarnos para plantearnos tus dudas, estaremos encantados de ayudarte y encontrar la máquina que realmente estás buscando.

Ficha técnica:

- Tamaño del disco: 275 mm
- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 580x470x380mm