

1,283.00-€

1,026.40 €



**Cortafiambres profesional de Samic modelo GC-300** con transmisión por correa, fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo. Cuenta con cuchilla de 300mm 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-300** 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: 300mm
- Capacidad corte: 220 x 260mm
- Espesor corte: 0 - 15mm
- Recorrido del carro: 270mm
- Potencia total: 300W
- Ancho: 600mm
- Fondo: 480mm
- Alto: 420mm
- Peso neto: 20,5 Kg

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): 600x480x420mm