

CORTADORA VERTICAL VSS-300

Especial para salumi o carne curada. Cuchilla Ø 300 mm. Transmisión por correa.





DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Posición vertical para aplicación universal. Especial para carne curada.

- √ Cortadora totalmente fabricada con aluminio altamente pulido y protegida de la oxidación anódica.
- √ Brazo de sujeción en posición vertical para espacios reducidos.
- √ Afilador de precisión incorporado.
- √ Cuchilla de corte universal con relieve.
- Anillo de protección contra la entrada de agua y grasa al mecanismo de cuchilla.
- √ Regulación decimal del espesor de corte de 0 mm a 16 mm.
- √ Base constituida por una única pieza.
- ✓ El carro se desliza mediante rodamientos.
- ✓ Equipado con anillo protector de cuchila y bloqueo de carro.
- ✓ Interruptor doble luminoso de 24V.
- √ Placa electrónica de seguridad.
- √ Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas. La mayor distancia entre la caja y la cuchilla facilita la limpieza.

OPCIONAL

□ Cuchilla con recubrimiento

deslizante (especial quesos).

ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 300 mm Capacidad corte: 195 mm x 240 mm Espesor corte: 0 mm - 16 mm Recorrido del carro: 240 mm Potencia total: 260 W

Grado de protección IP: X1 **Dimensiones exteriores**

- ✓ Ancho: 610 mm
- ✓ Fondo: 520 mm✓ Alto: 515 mm
- Peso neto: 27 kg

Dimensiones del embalaje

580 x 630 x 710 mm Peso bruto: 40 kg

MODELOS DISPONIBLES

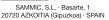
5051048 Cortadora correa VSS-300 230/50/1

* Consulte para versiones especiales











 Fabricante de Equipos para Hostelería

 ESPAÑA
 EXPORT

 sammic.es
 sammic.com

 Basarte 1
 Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95 sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.

Aprobado