

COSTADORAS BASIC LINE

Los modelos CC A son en aluminio anodizado, protegido contra la oxidación (compuesto muy duro y resistente que se adapta a todos los ambientes con una garantía de durabilidad máxima).

Cuchillas en acero inoxidable tratado.

Carro, bandeja de corte y protector de cuchilla contruidos en aluminio tratado contra la oxidación.

Con mango regulador para la selección del espesor de la loncha, tope máximo y mango adicional para la sujeción del equipo en las operaciones de corte.

Todos los modelos incorporan afilador de serie (apagar la equipo, con la cuchilla completamente detenida, colocar el afilador y conectar durante 30 segundos).

Mecanismos de seguridad:

Freno de bloqueo de la cuchilla y centralita de seguridad que bloquea el encendido del equipo.

Motor ventilado, con protector térmico contra sobrecalentamientos.

Interruptores estancos con protección.

Protectores sobre el plato, cubre cuchilla y sujeta mercancía.

Base robusta y cerrada.

Patas antideslizantes.



Modelo		CC300 A
Dim. Exteriores	mm.	570 x 465 x 420
Dim. Base	mm.	415 x 300
Dim. Embalaje	mm.	615 x 525 x 510
Precio	€	836,00 €

Modelo	Potencia W.	Diametro de cuchillas mm.	Transmisión	Espesor de corte mm.	Capacidad de corte mm.	Peso Neto/ Bruto Kg.
CC300 A	250	300	Correa	0,2 a 1,6	220	23 / 26