



Preparación dinámica y conservación - Cortadoras de fiambres - Cortadora de fiambres Gama Estándar

Modelo: CGSP-195 S1

Referencia	19112832
Dimensiones (mm)	390 x 360 x 320
Diámetro cuchilla (MM)	195
Capacidad de corte	120
Espesor de corte (mm)	12
Recorrido carro (mm)	180
Potencia eléctrica (KW)	0.200
Voltaje	230V
Frecuencia eléctrica	50Hz
Tipo	Standard



Visualizar el vídeo

Características generales

Descripción General

La cortadora semiautomática de fiambre y carne está diseñada para el corte de alimentos sin hueso, tales como carne congelada (a temperaturas óptimas de -4 °C a -8 °C), jamón, embutidos y productos similares. Permite obtener lonchas uniformes con un funcionamiento suave y seguro, siendo ideal para restaurantes, supermercados, comedores y negocios de hostelería.

Construcción

Fabricada en aleación de aluminio anodizado de calidad alimentaria, garantiza resistencia, higiene y fácil limpieza. Cumple con certificaciones internacionales de seguridad e higiene (CE profesional, LFGB, NSF, RoHS).

Características Principales

- Estructura robusta y estable con pies antideslizantes.
- Cuchilla de acero inoxidable con diferentes diámetros según modelo (195 mm, 220 mm, 250 mm o 300 mm).
- Espesor de corte regulable de 0 a 10 mm.
- Bandeja de gran capacidad con brazo de sujeción para mayor seguridad.
- Motor protegido contra sobrecalentamientos y sistema de seguridad eléctrico.
- Afilador incorporado para mantener la cuchilla siempre afilada.
- Fácil montaje, desmontaje y mantenimiento.

Seguridades CE Profesional

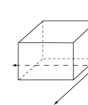
- Protección física de la cuchilla y afilador en posición protegida.
- Si se desenrosca el tornillo del carro, la máquina se detiene automáticamente.
- El afilador solo puede usarse de manera segura; cualquier manipulación indebida interrumpe el funcionamiento.
- En caso de corte de corriente, el equipo requiere rearmado manual (no arranca solo).
- Si se manipula o desenrosca el tornillo de fijación de la cuchilla, la máquina se detiene.
- Durante la limpieza, al desmontar piezas la máquina bloquea la vela y la cuchilla, quedando alineadas para evitar cortes accidentales.

Especificaciones Técnicas

- Dimensiones aproximadas: 600 x 600 x 750 mm (según modelo)
- Peso: entre 60 – 65 kg (según modelo)
- Dimensiones de corte: aprox. 300 x 200 x 150 mm
- Grosor de rebanada: 0 – 11 mm
- Velocidad de corte: 37 – 40 cortes/minuto (según modelo)
- Diámetro de cuchilla: 195 – 300 mm según modelo
- Potencia motor de corte: 250 W
- Potencia motor de arrastre: 300 W
- Voltaje: 220 V (configurable)
- Frecuencia: 50 – 60 Hz
- Grado de protección: IPX1 – IPX3 según modelo (no apta para limpieza a presión)

Aplicaciones

Adecuada para negocios de hostelería, colectividades, supermercados y carnicerías que requieran cortes precisos, seguros y conformes a normativa en alimentos sin hueso.



Dimensiones Embalaje
 Largo bruto (Vista frontal): 470 MM
 Ancho bruto (Fondo): 450 MM
 Alto bruto 345 MM
 Peso bruto / embalado: 15 KG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	0.200
Voltaje:	230V
Amperaje (A):	0.9 A
Fases:	1N

CORTADORAS DE FIAMBRES

Automática:	No
Diámetro cuchilla (MM):	195
Para carne fresca:	Sí
Tipo:	Standard
Voltaje:	230V
Fases:	1N
Acabado color:	Aluminio
Capacidad de corte:	120
Espesor de corte (mm):	12
Recorrido carro (mm):	180

MEDIDAS Y PESO

Largo neto (Vista frontal) (mm):	390
Ancho neto (Fondo) (mm):	360
Alto neto (mm):	320
Largo bruto (Vista frontal) (mm):	470
Ancho bruto (Fondo) (mm):	450
Alto bruto (mm):	345
Peso bruto / embalado (kg):	15
Peso neto (kg):	13,500

Familias relacionadas



Cortadoras de fiambre profesional



Cortadoras profesionales de engranajes



Cortadoras profesionales verticales



Cortadora manual



Cortadora de fiambres Gama Estándar Accesorios