

Cortadoras de fiambre Gama Estándar



Cortadoras de fiambre

La nueva gama de cortadoras de fiambre son un complemento idóneo para aquellos profesionales que necesitan una solución competitiva. Por ello, hemos trabajado para incorporar una amplia oferta de modelos que ofrezcan buenas prestaciones garantizando la satisfacción del usuario en todos los aspectos; tales como, facilidad de uso, seguridad, mantenimiento y calidad.

Están especialmente diseñadas para profesionales de aquellos establecimientos de la hostelería que requieren de una cortadora resolutive que cumpla las principales exigencias de corte.

Todas las cortadoras cumplen con las directivas de seguridad y disponen de las principales protecciones; tales como, anillo de protección en el disco, empuñadura y protector frontal de plástico.



CGSP-195 S1

- 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



CGSP-220 S1



CGSP-250 S1

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. Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y el mantenimiento.
- Incluyen protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior de seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados, que permiten un deslizamiento suave y facilitan el corte de fiambres, asados, etc., con gran facilidad.



CGSP-250-R S1



CGSP-300 S1



CGSP-300-A

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tipo	P.V.P. Euros €
CGSP-195 S1	19112832	390 x 360 x 320	195	120	12	180	0,200	Standard	499,00
CGSP-220 S1	19112834	440 x 380 x 340	220	150	12	180	0,280	Standard	555,00
CGSP-250 S1	19112835	490 x 390 x 380	250	180	10	230	0,320	Standard	610,00
CGSP-250-R S1	19112836	490 x 390 x 380	250	180	10	230	0,320	Standard	660,00
CGSP-300 S1	19112837	600 x 430 x 460	300	200	10	240	0,420	Standard	935,00
CGSP-300-A	19112838	640 x 600 x 750	300	200	15	260	0,550	Automática	2.950,00



CGSP-250 S1 + DISC-250-T



Discos Teflonados para Cortadoras de Fiambre

Discos teflonados para cortadoras de fiambre, ideales para quesos y alimentos grasos. Su recubrimiento ofrece antiadherencia, menor fricción y mayor higiene, reduciendo esfuerzos y tiempos de limpieza. Permiten un corte uniforme y continuo incluso con fiambres. Disponibles en diámetros de 195, 220, 250 y 300 mm.

Modelo	Referencia	Modelos Asociados	P.V.P. Euros €
DISC-195-T	19112909	CGSP-195 S1	180,00
DISC-220-T	19112911	CGSP-220 S1	190,00
DISC-250-T	19112912	CGSP-250 S1	210,00
DISC-300-T	19112913	CGSP-300 S1	350,00

CGSP-220



CGSP-250



CGSP-275



CGSP-300



Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.**
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades secundarias en establecimientos grandes.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los

productos.

- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza. Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



Protecciones para el usuario.



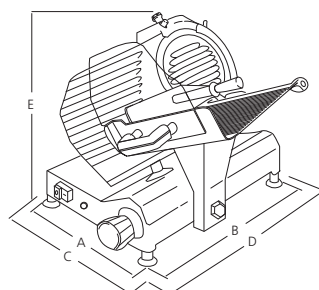
Afilador fijo



Anillo protector fijo.



CGSP-250-R E vista trasera de la base lacada en rojo



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGSP-220	280	415	405	580	340	14	Fijo
CGSP-250	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-250-R	290	440	425	620	370	16	Fijo
CGSP-275	290	440	440	620	390	19	Fijo
CGSP-300	340	465	495	650	440	24	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGSP-220	19000574	220	210 x 160	0 - 15	210	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	975,00
CGSP-250	19000575	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	1.173,00
CGSP-250-R	19013933	250	220 x 190	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	1.250,00
CGSP-275	19000576	275	220 x 220	0 - 16	220	185 / 0,3	230/1/N - 50 Hz	1.188,00
CGSP-300	19000577	300	260 x 220	0 - 16	220	260 / 0,35	230/1/N - 50 Hz	1.639,00



CGP-300



CGP-330



CGP-350

Cortadoras de fiambre profesionales

- Cortadoras de fiambres de gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- **Interruptor marcha-paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.**
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos CGSP-220 y CGSP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías, sandwicherías y pizzerías, o como unidades

secundarias en establecimientos grandes.

- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario, garantizando siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, quesos, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- Nuevo modelo CGSP-250-R con acabado lacado de color rojo vivo, y características idénticas al modelo CGSP-250.



Anillo protector fijo.



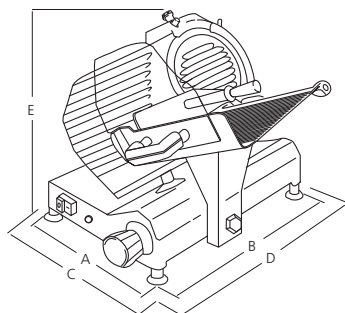
Afilador fijo.



Interruptor con relé.



Protecciones de seguridad.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGP-300	410	530	540	770	465	30	Fijo
CGP-330	410	530	550	770	465	32	Fijo
CGP-350	415	580	585	890	480	36	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGP-300	19000571	300	285 x 230	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.174,00
CGP-330	19000572	330	285 x 250	0 - 16	285	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.412,00
CGP-350	19000573	350	325 x 260	0 - 16	325	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	2.815,00



CGE-300



CGE-350



CGE-370

Cortadoras de fiambre profesionales de engranajes

- Cortadoras de fiambres de gravedad con transmisión por medio de engranajes, fabricadas con aleación de aluminio anodizado y pulido, muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- **Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio, para una mayor higiene y fácil limpieza.**
- Componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Regulador del espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.
- Interruptor marcha-paro con relé que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro.
- Las protecciones sobre el plato, en plástico transparente, y sobre la empuñadura, colocada a una debida distancia de la cuchilla, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.

- Nuevo modelo CGE-350-A con función automática y panel de mandos digital.
- Transmisión por medio de engranajes.
- Con motor independiente para el desplazamiento del carro, con transmisión por correa dentada reforzada.
- Con selector para función manual, automática o semi-automática.
- Programable el número de lonchas y longitud de desplazamiento del carro.
- Función de uso continuo.
- Brazo prensor basculante con tope.
- Velocidad de corte: 34 - 46 lonchas/min.

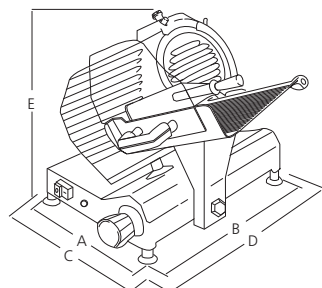


CGE-350-A

Cortadora automática



Panel de mandos digital.



Dimensiones

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Peso (Kg)	Afilador
CGE-300	350	500	540	650	455	30	Fijo
CGE-350	460	600	580	720	470	48	Fijo
CGE-370	460	600	580	720	480	49	Fijo
CGE-350-A	460	600	630	810	560	70	Fijo

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	Potencia (W/HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CGE-300	19000568	300	270 x 220	0 - 15	320	250 / 0,34	230/1/N - 50 Hz	3.239,00
CGE-350	19000569	350	310 x 245	0 - 15	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	3.971,00
CGE-370	19000570	370	310 x 255	0 - 13	370	370 / 0,50	230/1/N - 50 Hz	4.129,00
CGE-350-A	19000508	350	320 x 255	0 - 15	370	520 / 0,70	230/1/N - 50 Hz	6.844,00

Cortadora de fiambre manual

- Cortadora de fiambres vertical, para uso profesional, completamente mecánica de uso manual.
- Para aplicaciones en hoteles, restaurantes, carnicerías,...donde además de una alta precisión y fiabilidad, con su típico estilo tradicional, también aporta valores de diseño, elegancia y sobriedad en sinergia con la decoración del local.
- De elegante diseño, máxima robustez y completamente mecánica con componentes de gran precisión para garantizar excelentes servicios y una larga duración.
- Especialmente indicada para cortar todo tipo de fiambres, embutidos, quesos,...
- Construidas en aluminio y acero, con acabado lacado de color rojo vivo.
- Sistema mecánico de transmisión mediante combinación de engranajes y cadena que permite el giro sincronizado y simultáneo de la cuchilla y desplazamiento y presión del carro hacia la cuchilla al accionar el volante.
- Incorpora afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto cortes de los productos.
- Cuchilla de acero especial, templada y afilada.
- Brazo especialmente articulado para adaptarse a todo tipo de productos y diferentes tamaños, con fijación de posición.
- Incorpora bandeja recoge-residuos en la parte inferior de la zona de corte y anillo de protección para la cuchilla.
- Superficie de plástico alimentario para la recogida del producto cortado.
- Protecciones de seguridad para el usuario.
- Regulador del espesor de corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal de 0 a 2 mm.
- Fácil limpieza e higiene.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo a las directivas europeas CE.
- Pie soporte de columna opcional, con el mismo acabado de pintura al color rojo vivo, se suministra por separado.



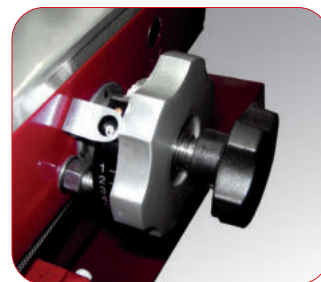
Placa de plástico alimentario para apoyo y recogida del producto cortado.



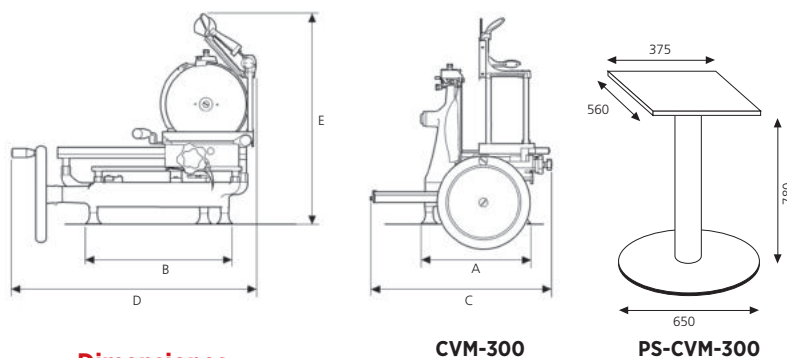
Brazo articulado para una perfecta sujeción del producto.



Bandeja extraíble incorporada para recogida de residuos y restos de corte.



Regulador del espesor del corte de alta precisión.



Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
CVM-300	340	400	600	720	740

Modelo	Referencia	Ø Cuchilla (mm)	Capacidad de corte (mm)	Espesor de corte (mm)	Recorrido del carro (mm)	dimensiones (mm)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
CVM-300	19000566	300	230 x 190	0 - 2	255	600 x 900 x 740	46	5.190,00
PS-CVM-300	19013937	Pie soporte en columna para cortadora de fiambres manual CVM-300						1.991,00