

**CORTADORAS
LIMPIADORES DE
MEJILLONES
CORTADORAS
DE VERDURAS Y
PATATAS
RALLADORES Y
PICADORAS DE
CARNE
RALLADORES DE
QUESO**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cortadora de embutidos eléctrica en aluminio fundido en matriz única y anodizado.

Diseño funcional combinado con el uso de los mejores materiales disponibles en la actualidad.

Carro inclinado.

Todas las paredes en contacto con la comida (carro, vela, cubre lama...) son de aluminio anodizado, un material que asegura una higiene alimentaria total.

Cuchilla Raspe.

Cuerpo en fundición de aluminio pulido y anodizado.



CORT 220



Fabricación
100% europea



CORT 250



CORT 275



CORT 300

DESCATALOGADO

	CORT 220	CORT 250	CORT 275	CORT 300
DIMENSIONES (LXPXH)	370 x 480 x 350 mm	420 x 550 x 360 mm	460 x 630 x 380 mm	490 x 700 x 515 mm
DIÁMETRO HOJA	220 mm	250 mm	275 mm	300 mm
TAMAÑO PLACA	200 x 185 mm	225 x 225 mm	270 x 260 mm	270 x 260 mm
AFILADOR	Extraíble en etapas	Fijo	Fijo	Fijo
MOTOR	0,21 CV - 230V - 154W	0,21 CV - 230V - 154W	0,23 CV - 230V - 176W	0,25 CV - 230V - 187W
REGULADOR DE CORTE	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm
CORTE REAL	185 x 150 mm	245 x 170 mm	260 x 180 mm	285 x 205 mm
P.V.P	575 €	645 €	885 €	1.175 €

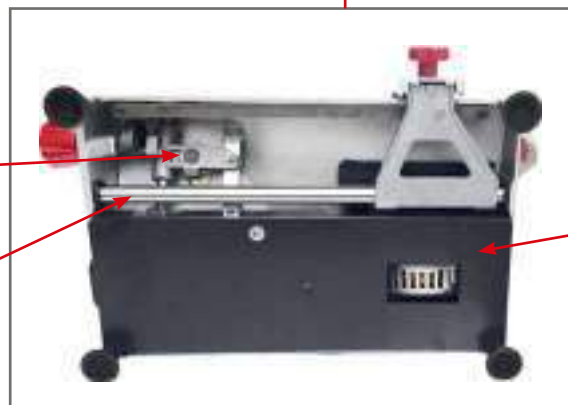
DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA



Espesor plato 0.5 cm
Permite corte más regular



Posibilidad de ajuste plato cuchilla



Piezas de metal macizo

Barra deslizante maciza

Protección inferior de motor

Con placa exclusiva para procesamiento patentado de mejillón

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en INOX AISI 304.

Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas.

Motor asíncrono ventilado de producción nacional.

Soporte INOX y cajón con filtro anti-espuma para desagüe (EXCEPTO LMP 5KG).

Botón manual para la descarga del producto.

Colector de drenaje de piso o pared.

Transmisión por correa.

Controles digitales visibles y prácticos.

Temporizador digital multifunción.

Electroválvula para entrada de agua.

Cubitera de plástico transparente irrompible.



LPM 10 KG - 18 KG



LPM 5 KG

	LPM - 5 Kg	LPM - 10 Kg	LPM - 18 Kg
DIMENSIONES (LXPXH)	530 x 520 x 700 mm	530 x 660 x 850 mm	530 x 660 x 950 mm
TENSIÓN	230-140 rpm	230-180 rpm	230-180 rpm
POTENCIA	0,50 HP	0,50 HP	0,90 HP
CARGA MÁX/HORA	5Kg - 75 Kg/h	10Kg - 150 Kg/h	18Kg - 250 Kg/h
TIEMPO CICLO (SEG)	90-120	120-150	150-180
DESCARGA LATERAL/INTER	Ø50/Ø40 mm	Ø50 mm	Ø50/Ø40 mm
P.V.P	2.850 €	3.350 €	3.525 €

BAJO PEDIDO

BAJO PEDIDO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en INOX AISI 304

Paredes abrasivas fácilmente reemplazables sin el uso de herramientas

Motor asíncrono ventilado de producción nacional

Soporte INOX y cajón con filtro anti-espuma para desagüe (EXCEPTO LMP 5KG).

Botón manual para la descarga del producto.

Colector de drenaje de piso o pared (EXCEPTO LMP 5KG).

Transmisión por correa.

Controles digitales visibles y prácticos.

Temporizador digital multi-función.

Electroválvula para entrada de agua.

Cubitera de plástico transparente irrompible.



PLP 10 KG - 18 KG



PLP 5 KG

	PLP - 5 Kg	PLP - 10 Kg	PLP - 18 Kg
DIMENSIONES (LXPXH)	530 x 520 x 520 mm	530 x 660 x 850 mm	530 x 660 x 950 mm
TENSIÓN	230-270 rpm	230-320 rpm	230-320 rpm
POTENCIA	0,50 HP	0,75 HP	1,20 HP
CARGA MÁX/HORA	5Kg - 150 Kg/h	10Kg - 500 Kg/h	18Kg - 500 Kg/h
TIEMPO CICLO (SEG)	90	90-120	120-150
DESCARGA LATERAL/INTER	Ø50 mm	Ø50/ Ø40 mm	Ø50/Ø40 mm
P.V.P	2.465 €	3.285 €	3.475 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**TS - 12 / TS - 22**

Fabricada en aleación de aluminio pulido fundido a presión.

Engranajes helicoidales de acero templado en baño de aceite

Motor asíncrono de producción nacional con protección térmica

Conjunto picador y sinfin en hierro fundido.

Tolva y bandeja de recolección en acero.

Mortero de ABS.

**TS-12****TS-22**

	TS - 12	TS - 22
DIMENSIONES (LXPXH)	220 x 370 x 440 mm	240 x 440 x 510 mm
TENSIÓN	230V - 1 HP	230V - 1,5 HP
PICADORA	150-200 Kg/h	300 Kg/h
SALIDA PICADORA	Ø 70 mm	Ø 82 mm
PLACA SUMINISTRADA	Ø 6 mm	Ø 6 mm
P.V.P	1.105 €	1.345 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**TGI - 12**

Estructura en chapa de acero INOX 304.

Sistema de reducción con engranajes helicoidales en baño de aceite.

Motor asíncrono de producción nacional con protección térmica.

Conjunto picador y sinfin en hierro fundido.

Matrices autofilables en INOX.

Tolva y bandeja de recolección en acero.

Micro inoxidable rallador de protección.

**TGI-12**

	TGI - 12
DIMENSIONES (LXPXH)	220 x 590 x 440 mm
TENSIÓN	230V - 1 HP
PICADORA/RALLADOR	50-200 Kg/h
SALIDA PICADORA/BOCA RALLADOR	Ø 70 mm / 140 X 80 mm
PLACA SUMINISTRADA	Ø 6 mm
P.V.P	1.780 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

AD 102

Rallador de queso blando y similares.

Estructura robusta en chapa de acero INOX 304.

Reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite.

Robusto motor asíncrono de producción nacional.

Protección térmica.

Puerta de ABS con microprotección.

Cono de mozzarella en acero inoxidable (INCLUIDO C4).



AD 102

COMPLEMENTOS RALLADOR AD 102



C1
Cono laminador verduras 2 mm
PVP: 150 €



C2
Cono rallador de quesos duros 2,5 mm
PVP: 150 €



C3
Cono rallador verduras 4 mm
PVP: 150 €



C4
Cono rallador de mozzarella y quesos blandos 6 mm
PVP: 150 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

AD 107

Rallador de queso duro y similares.

Construido en aleación de aluminio fundido y pulido.

Elegantes bandas de acero INOX en carcasa del motor.

Robusto motor asíncrono de producción nacional.

Protección térmica.

Freno motor.

Rodillo de acero INOX 304.

Rejilla de protección en la salida del rallador en INOX.

Rallador de micro-protección.



AD 107



	AD - 102	AD - 107
DIMENSIONES (LXPXH)	220 x 420 x 440 mm	220 x 380 x 380 mm
TENSIÓN	230V - 1 HP	230V - 1 HP
PRODUCCIÓN	50 Kg/h	70 Kg/h
RALLADOR	1.400 rpm	1.400 rpm
DOTACIÓN	C4	-
P.V.P	1.405 €	1.125 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en INOX AISI 304.

Regulador de impulsos para una mayor precisión de corte.

Tapa y bandeja de inox de fácil extracción y limpieza.

Amplia selección de discos.

Boquilla de descarga inclinada para una mayor productividad.

Teclado digital con señales luminosas LED.

Mango ergonómico con la función de par marcha y bloqueo en posición de carga.

**ACCESORIOS A CONSULTAR**

	CVP-400-SD	CVP-400-6D
DIMENSIONES (LXPXH)	280 x 490 x 530 mm	280 x 490 x 530 mm
TENSIÓN	230V - 0,80 HP	230V - 0,80 HP
DOTACIÓN DISCOS	Disco expulsión	6 discos
PRODUCCIÓN	250-450 Kg/h	250-450 Kg/h
P.V.P	2.035 €	2.750 €

DISCOS DE CORTE



Serie X· 1x8 rodajas - Discos de corte ajustable de 1 a 8 mm.

MODELO	X
P.V.P	350 €



Serie E· Discos para cortar rodajas delicadas.

MODELO	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E8	E10	E14
P.V.P	150 €								



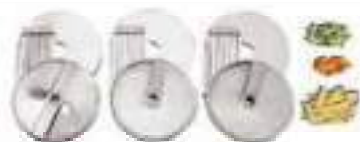
Serie S· Discos para cortar rodajas delicadas.

MODELO	S1	S2
P.V.P	150 €	



Serie D· Discos de corte en cubitos. Necesita también un disco E.

MODELO	D 8x8 mm	D 10x10 mm	D 12x12 mm	D 16x16 mm	D 20x20 mm
P.V.P	215 €				



Serie B· Discos de corte en tiras rectas. Necesita también disco E.

MODELO	B6	B8	B10
P.V.P	195 €		



Serie H· Discos para cortar tiras curvas.

MODELO	H4	H6	H8	H10
P.V.P	195 €			



Serie Z· Discos para rallar.

MODELO	Z2	Z3	Z4	Z7
P.V.P	115 €			



Serie V· Discos de rejilla adecuados para queso y pan.

MODELO	V
P.V.P	115 €