



## CORTADORES DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICOS

Fatiam com precisão queijos e embutidos, com lâmina motorizada e movimentação do carro manual.

### CFI-300L-N

CORTADOR DE FRIOS INOX, LÂMINA 300 mm



#### CONTROLE E CORTES PRECISOS

Para fatiar frios com precisão e qualidade consistente, entrega praticidade e eficiência na demanda diária de estabelecimentos como supermercados, mercearias, padarias e cozinhas comerciais.

- Construção em inox
- Sistema de afiação fixo
- Espessura ajustável de 0 a 3 mm
- Disco de 300 mm com tecnologia alemã
- Fácil higienização

**CARRO EXTREMAMENTE LEVE**

**FATIAS FINAS**



VÍDEO



SITE



#### DISCO COM TECNOLOGIA ALEMÃ

Fabricado na Europa, com materiais de alto padrão, confere maior precisão no corte e mantém-se afiado por mais tempo.



Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	CFI-300L-N	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	400 W	
Potência do motor	0,33 HP-CV	
Consumo	0,4 kW-h	
Dimensões [AxLxP]	440 x 560 x 570 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	490 x 670 x 680 mm	
Peso líquido / bruto	27,00 kg / 31,50 kg	
Expossura máxima de corte	3 mm	
Diâmetro do disco	300 mm	
Dimensões de corte [AxL]	160 x 160 mm	
Classificação fiscal (NCM)	84385000	
EAN-13	7895707473003 7895707468009	