



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



PREMIER

CORTADORA DE CECINAS 200 PREMIER

CODIGO: 1221

- Cortadora de cecina y fiambres de uso comercial por gravedad.
- Cuchilla circular de **200 mm** para cortes precisos y uniformes.
- Fabricada en **aleación de aluminio anodizado**, resistente a la corrosión.
- Regulación de espesor de corte de **0 a 12 mm**.
- Afilador de cuchilla integrado para un óptimo rendimiento.
- Protector de seguridad para mayor protección del operario.
- Ideal para cortar cecinas, embutidos, quesos y carnes frías.
- Recomendada para minimarkets, fiambrerías, cafeterías y negocios de comida rápida con volumen de trabajo moderado.

Categorías: [Cortadoras de Cecinas](#)

- Cortadora de cecina y fiambres de uso comercial por gravedad.
- Cuchilla circular de **200 mm** para cortes precisos y uniformes.
- Fabricada en **aleación de aluminio anodizado**, resistente a la corrosión.
- Regulación de espesor de corte de **0 a 12 mm**.
- Afilador de cuchilla integrado para un óptimo rendimiento.
- Protector de seguridad para mayor protección del operario.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



- Ideal para cortar cecinas, embutidos, quesos y carnes frías.
- Recomendada para minimarkets, fiambrerías, cafeterías y negocios de comida rápida con volumen de trabajo moderado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:

Alto: 32 cm.

Ancho: 48 cm.

Largo: 32 cm.

Peso: 4.1 kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292