



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

CORTADORA DE CECINAS 300 MM PRO VENTUS

CODIGO: 7599

- Construcción en aluminio anodizado con acero inoxidable de alta calidad.
- Ideal para usos en fiambres, jamón, queso, pescado, verduras.
- Gran potencia: 420 W.
- Disco de corte en acero inoxidable.
- Interruptor de encendido y apagado resistente al agua.
- Soportes resistentes al agua.
- Afilador de cuchillo incorporado
- Incluye protector acrílico.
- Funcionamiento manual.

Categorías: [Cortadoras de Cecinas](#)

- Construcción en aluminio anodizado con acero inoxidable de alta calidad.
- Ideal para usos en fiambres, jamón, queso, pescado, verduras.
- Gran potencia: 420 W.
- Disco de corte en acero inoxidable.
- Interruptor de encendido y apagado resistente al agua.
- Soportes resistentes al agua.
- Afilador de cuchillo incorporado
- Incluye protector acrílico.
- Funcionamiento manual.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



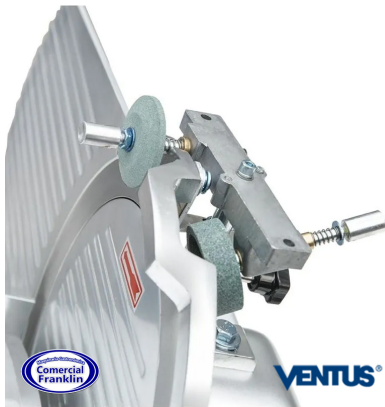
Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: V-300 PRO
Material principal: Aluminio
Dimensiones: 630x530x470 mm
Peso Neto: 24,3 KG
Peso Bruto: 26 KG
Potencia: 420W
Voltaje: 220V
Frecuencia: 50Hz
Diámetro de la hoja: 300 mm
Grosor del corte: 0~15 mm

GALERÍA DE IMÁGENES



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



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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