Cortadora de Cecinas y Quesos SS300 Torrey

Modelo SS-300 | Marca Torrey | Línea Complementaria



Rebanadora de carnes frías y quesos con construcción en acero inoxidable, que rebana jamones, quesos, verduras y carne sin hueso; equipo ideal para comercio y cadenas Food Service.

Lo más destacado

- ✓ Fabricado en acero inoxidable
- ✓ Motor de 1/3 HP
- ✓ Cuchilla de Ø30cm con protector metálico
- ✓ Inclinación del equipo a <45° para generar corte por gravedad
- ✓ Regulador ancho de corte graduado desde 0 - 14 mm
- ✓ Sistema de afilador integrado
- ✓ Interruptor de seguridad con piloto de motor encendido
- ✓ No es necesario desmontar carro para limpieza

Especificaciones técnicas

Modelo	SS-300	Inclinación	<45°
Energía	220V/50Hz	Transmisión	Con correa
Potencia	0.25 kW	Material	Acero inoxidable
Fuerza motor	1/3 HP	Dimensiones equipo	Alto 51 cm · Ancho 61 cm · Profundidad 50.8 cm
Velocidad	430 rpm	Peso neto	24.5 kg
Diámetro de cuchilla	Ø30 cm	Peso bruto	28.3 kg
Espesor de corte	0 - 14 mm		

Datos técnicos referenciales entregados por el fabricante (Ventus). Pueden cambiar sin previo aviso. Ficha actualizada el 6 de octubre de 2026.