

CORTADORAS SCHARFEN, fabricadas en acero inoxidable

Cortadora manual inclinada

G 330 F

G 330 A versión semiautomática

Disponible modelo con cuchilla Ø 350 mm



Cortadora manual vertical

V 330 ancho de corte 250 mm

V 330 F ancho de corte 320 mm

Disponible modelo con cuchilla Ø 350 mm

¿Por qué acero inoxidable?

Máxima calidad

El acero inoxidable es uno de los tipos de acero de mayor calidad.

Es significativamente más duradero que los metales ligeros, muy resistente a los arañazos y conserva su apariencia durante años.

Sin mantenimiento

No necesita mantenimiento y es fácil de limpiar.

El aluminio a menudo se deteriora durante la limpieza.

EFICIENCIA de recursos

El coste energético de producción es más bajo que el aluminio.

Este hecho, así como una vida útil más larga, ayuda el medio ambiente.

Resistente a la corrosión

Es resistente a casi todos los agentes de limpieza, desinfección e higiene y otras influencias ambientales. Es una de sus mayores ventajas, respecto a las nuevas directivas CE en relación con HACCP.

CORTADORAS SCHARFEN, fabricadas en acero inoxidable

Cortadora automática VA 2000

Apilado y escalado automático.
Velocidad del carro variable hasta 55
lonchas/minuto.
Opción funcionamiento manual.
Cuchilla Ø 330 mm



Cortadora automática VA 4000

Registra 99 programas de corte (PLU).
Representación grafica del programa de corte:



Opción carro gran capacidad.
Cuchilla Ø 330 mm



Cortadora automática VA 4000 AT Con cinta transportadora



¿Por qué opción teflonada?

Todas las cortadoras de SCHARFEN disponen de la opción teflonada. Son ideales para cortar quesos y carne fresca. El carro, el apurador, la protección de la cuchilla y la cuchilla están recubiertas con teflón.

Ofrece un corte fácil y preciso, sin que el producto quede pegado y sin manchar. Rápido y fácil de limpiar con un paño seco.