

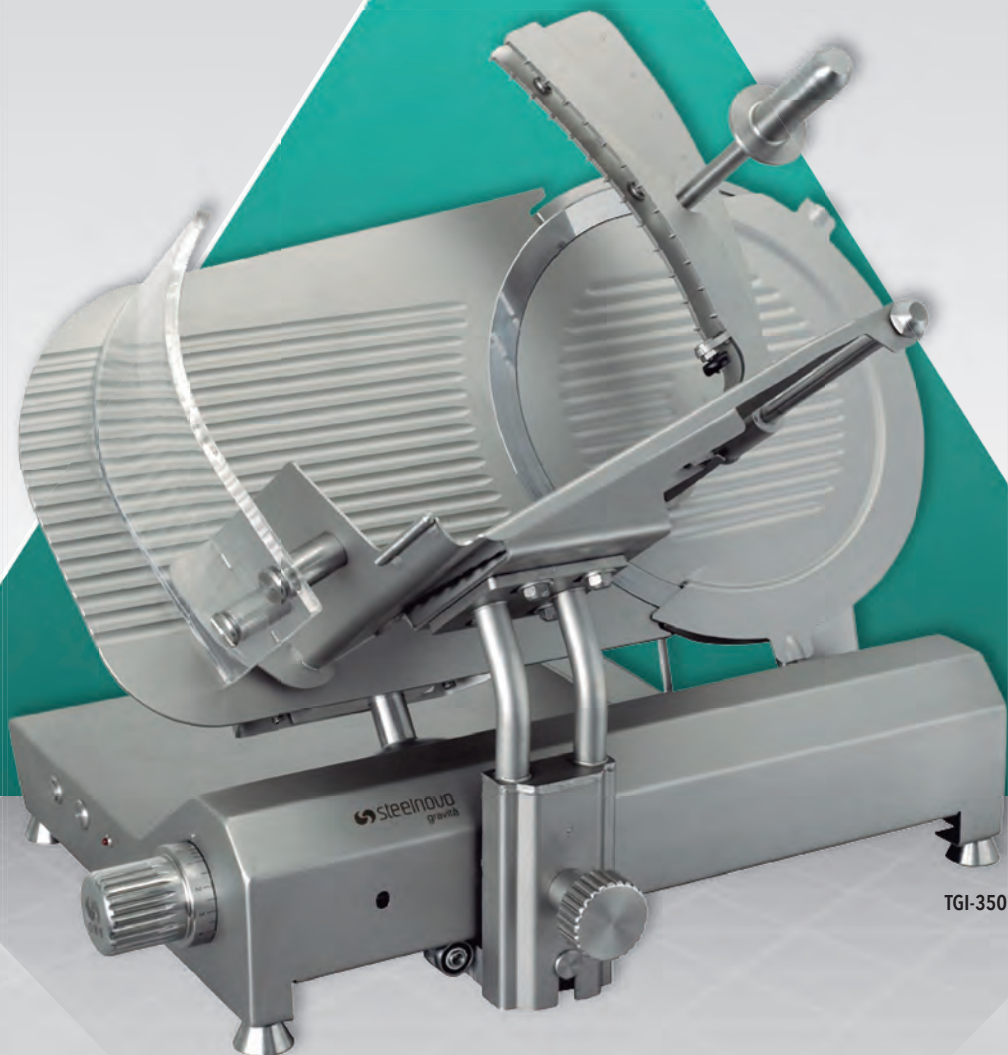


CORTADORAS

SLICERS

Del movimiento más suave al corte más limpio

From the softest movement
to the cleanest cut



TGI-350 INOX



Cortadoras semi-profesionales

Semi-professional slicers



TGE-300



TGL-250

- ▶ Especiales para bares, pizzerías, bocaterías, restaurantes, etc. ▶ Fabricadas en aluminio especial alimentario. ▶ Afilador incorporado de doble fresa para un buen afilado por ambos lados. ▶ Motor autoventilado de 0,3 a 0,5 HP para un rendimiento en las situaciones más adversas. ▶ Cuchilla con protección incorporada. ▶ Plato con base acanalada para un buen deslizamiento del producto. ▶ Brazo del carro autoblocante, con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro. ▶ Cuchilla de alta calidad 100/cr6

- ▶ Special for bars, pizzerías, snack bars, restaurants, etc. ▶ Manufactured in special food-grade aluminium. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ▶ Self-ventilated motor of 0.3 to 0.5 HP for performance in the most adverse situations. ▶ Blade with protection incorporated. ▶ Plate with ribbed base for the smooth sliding of the product.

- ▶ Self-locking carriage arm, with side handle make removing the carriage easier. ▶ High quality blades 100/cr6

Cuchillas
Blades

DTG-220
Ø 220

DTG-250
Ø 250

TGE-300
Ø 300

Monofásico 230V 50/60Hz Single-phase S230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
DTG-220	52x39x34h	24	-	-	0-14	-	14	0,13	662
DTG-250	53x40x35h	25	-	-	0-14	-	15	0,13	728
TGE-300	56x50x43h	29	Ø 20,5	18x25	0-15	0,37	21	0,19	1.382

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power

Cortadoras profesionales

Professional slicers



TG-350



TG-300 AUT

- ▶ Cortadoras de alta gama con gran capacidad de corte. ▶ Fabricadas en aluminio especial alimentario. ▶ Afilador incorporado de doble fresa para un buen afilado por ambos lados. ▶ Motor autoventilado de 0,3 a 0,5 HP para un rendimiento en las situaciones más adversas. ▶ Transmisión por doble cinta de alta adherencia. ▶ Cuchilla de calidad 100/cr6. ▶ Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. ▶ Plato con base acanalada para el buen deslizamiento del producto. ▶ Brazo del carro autoblocante, con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro. ▶ Cuchillas de alta calidad. ▶ **OPCIONES:** Cuchilla ateflonada. ▶ Cuchilla para semi-congelados.
- ▶ **TG-AUT:** Caja de automatismos en acero inoxidable AISI-304. ▶ Regulación del recorrido del carro en 4 posiciones.
- ▶ Control en número de cortes.

- ▶ High-end cutters with great cutting capacity. ▶ Manufactured in special food-grade aluminium. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ▶ Self-ventilated motor of 0.3 to 0.5 HP for performance in the most adverse situations. ▶ Transmission by high adherence double belt. ▶ Blade with quality 100/cr6. ▶ Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. ▶ Plate with ribbed base for the smooth sliding of the product. ▶ Self-locking carriage arm, with side handle make removing the carriage easier. ▶ HIGH QUALITY BLADES. ▶ **OPTIONS:** Teflon coated blade.
- ▶ **TG-AUT.** Automatism box in AISI-304 stainless steel. ▶ Regulation of the carriage's travel in 4 positions.
- ▶ Control of number of slides.

Cuchillas Blades	TG-300 TG-300 AUT	TG-330	TG-350 TG-350 AUT	TG-370
	Ø 300	Ø 330	Ø 350	Ø 370

Monofásico 230V 50/60Hz Single-phase S230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
TG-300	69x57x48h	31	Ø 21,5	19x25	0-15	0,37	36	0,26	2.160
TG-330	69x57x48h	33	Ø 24	19x25	0-15	0,37	40	0,26	2.215
TG-350	78x54x48h	37	Ø 25	21x28	0-15	0,50	47	0,36	2.582
TG-370	78x54x48h	37	Ø 27	21x28	0-15	0,50	49	0,36	2.765
TG-300 AUT	70x60x60h	31	Ø 21,5	19x25	0-15	0,37	50	0,26	4.965
TG-350 AUT	85x63x66h	37	Ø 25	21x28	0-15	0,50	70	0,36	5.635

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power



Cortadoras de tracción directa

Direct traction gravity slicers



Detalle del engranaje
Gear detail



TGI-330

- ▶ Caracterizada la tracción directa por engranajes a 45°, y garantizar la transmisión del 100% de la potencia a la cuchilla, facilitando los cortes de extrema dureza. ▶ Fabricadas en aluminio especial alimentario. ▶ Afilador incorporado de doble fresa para un buen afilado por ambos lados. ▶ Motor autoventilado con transmisión por engranajes elicoidales. ▶ Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. ▶ Cuchilla de calidad 100/cr6. ▶ Brazo del carro autoblocante con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro.
- ▶ **OPCIÓN:** Cuchilla ateflonada. ▶ Cuchilla para semi-congelados

- ▶ Characterised by direct gear traction to ensure good blade rotation, occasionally with a high cutting force. ▶ Manufactured in special food-grade aluminium. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ▶ Self-ventilated motor with helicoidal gear transmission. ▶ Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut.
- ▶ Blade with quality 100/cr6. ▶ Self-locking carriage arm, with side handle making removing the carriage easier.
- ▶ **OPTIONS:** Teflon coated blade. ▶ Blade for half-frozen.

Cuchillas
Blades

TGI-300
Ø 300

TGI-330
Ø 330

TGI-350
Ø 350

TGI-370
Ø 370

Monofásico 230V 50/60Hz Single-phase S230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
TGI-300	69x57x48h	31	Ø21,5	19x25	0-15	0,30	36	0,26	2.302
TGI-330	69x57x48h	31	Ø23	19x25	0-15	0,30	40	0,26	2.510
TGI-350	80x58x55h	37	Ø24	20x28	0-15	0,37	45	0,36	2.964
TGI-370	80x58x55h	37	Ø26	21x28	0-15	0,37	47	0,36	3.125

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power

Cortadoras de carne y semi-congelados

Meat and semi-frozen food slicers

Convierte una
TC en una TV
CAMBIANDO EL PLATO.

Convert a
TC on a TV
changing the
plate.



TC-350




TV-350

- ▶ **TC:** Cortadoras de carne que se distinguen por la facilidad en la limpieza, ergonomía, rapidez de manejo y gran robustez.
- ▶ Presenta una línea tradicional recientemente reestilizada en sus principales componentes. ▶ Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado por ambos lados. ▶ Transmisión por doble cinta de alta adherencia. ▶ Cuchilla de calidad 100/cr6. ▶ Vela acanalada con rebordes finos para garantizar la estabilidad del producto y un corte preciso. ▶ Plato y carro deslizante contruidos en aluminio estrusionado. ▶ Accesibilidad en la extracción de los carros para facilitar su limpieza.
- ▶ Brazo del carro autoblocante, con empuñadura lateral para facilitar con seguridad la extracción del carro.
- ▶ **OPCIONES:** Cuchilla ateflonada. ▶ Cuchilla para semi-congelados. ▶ [Transformar una TC en TV cambiando el plato.](#)

- ▶ **TC:** Meat slicers that stand out with easy cleaning, ergonomics, fast handling and great robustness. ▶ It presents a traditional line with its main components restyled. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides.
- ▶ Transmission by high adherence double belt. ▶ Blade with quality 100/cr6. ▶ Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. ▶ Sliding plate and carriage built in extruded aluminium. ▶ Accessibility in removal from carriages for easy cleaning. ▶ Self-locking carriage arm, with side handle making removing the carriage easier.
- ▶ **OPTIONS:** Teflon coated blade. ▶ Blade for half-frozen. ▶ [Turn a TC into a TV changing the plate.](#)

Cuchillas Blades	TC-300 TV-300	TC-350 TV-350	TC-370 TV-370
	Ø 300	Ø 350	Ø 370

 **Monofásico 230V 50/60Hz** Single-phase S230V 50/60Hz

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad corte redondo	Capacidad corte cuadrado	Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
TC-300	68x58x57h	31	-	-	0-15	0,30	29	0,26	2.350
TC-350	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,30	48	0,36	3.112
TC-370	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,37	48	0,36	3.206
TV-300	70x53x51h	31	20,5	27x21	0-15	0,30	29	0,26	2.320
TV-350	82x61x78h	37	24	24x26,5	0-15	0,30	47	0,36	3.120
TV-370	82x61x78h	37	25	25x26,5	0-15	0,37	48	0,36	3.212

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power



Cortadoras de diseño

Design slicers



TGI-350 INOX

► Estructura totalmente realizada en acero inox AISI 304, resistente a la corrosión, lavable con ducha de baja presión, grado de protección Internacional Protection (IP) 54. ► Mangos ergonómicos de fundición de acero inoxidable con escala graduada de precisión, grabada con láser y regulado del espesor de corte de 0 a 22mm. ► Potente motor ventilado de 0,5 Hp, transmisión rectificada de engranajes con tornillo sinfín, y acoplamiento flexible para garantizar un corte perfecto sin esfuerzos. ► Espacio amplio para facilitar la limpieza y desinfección. ► Fácil de limpiar en lavavajillas, el paralonja y el plato se desmontan fácilmente, así como el dispositivo mecánico de seguridad. ► Cuchilla de alta calidad 100/cr6 de diámetro 350mm, de acero inoxidable con un perfil rebajado y una superficie de contacto reducida. ► Tecla encendido-apagado de acero inoxidable con grado de protección IP67, resistente al agua. ► Caja de componentes eléctricos hermética al agua ► Apagado automático tras 30 segundos al final de cada uso ► Piloto LED indicando la intervención de la ventilación suplementaria ► Afilador independiente fácilmente utilizable y de mango sencillo ► Pie en acero inoxidable antideslizante con una gran superficie de apoyo resistente e inalterable al contacto de aceites grasos

► **Motor monofásico. Motor trifásico.**

► Structure entirely made of stainless steel AISI 304, corrosion resistant, washable with low pressure shower, protection class International Protection (IP) 54. ► Ergonomic stainless steel cast-iron handles with a pre-set, laser-engraved, graduated scale, with a cutting thickness adjustment from 0 to 22mm. ► Powerful 0.5 Hp ventilated motor, ground worm gear transmission, and flexible coupling to ensure perfect cutting without stress. ► Ample space for easy cleaning and disinfection. ► Easy to clean in the dishwasher, the dish and plate are easily removed, as is the mechanical safety device. ► High-quality 100/cr6 blade with a diameter of 350 mm, made of stainless steel with a low profile and a small contact surface. ► Stainless steel on/off key with IP67 protection, waterproof. ► Waterproof electrical component box. ► Automatic shutdown after 30 seconds at the end of each use. ► LED light indicating the intervention of the supplementary ventilation. ► Easy-to-use, single-handle, stand-alone sharpener. ► Non-slip stainless steel foot with a large support surface that is resistant and unalterable in contact with fatty oils.

► **Single-phase motor. Three-phase motor.**

Modelo	Medidas exteriores (W)	Diámetro cuchilla (mm)	Vueltas cuchilla (vpm)	Motor monofásico (W)	Motor trifásico (W)	Recorrido carro (mm)	Cap. corte redondo (cm)	Cap. corte cuadrado (HxL)	Peso (Kg)	Dimensiones embalaje (cm)	€
TGI-350 INOX	82x57x65h	350	215	215	360/0,50	380	26	21x30	52	(80x71x70h)+12	5.632
	External dimensions	Blade diameter	Blade turns	Monophase motor	three-phase motor	Cart travel	Round cutting capacity	Square cutting capacity	Weight	Packaging dimensions	