



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



TGL-250



TGE-300

Series
(TGE - TGL) Cortadoras de fiambres por gravedad
Cuchillas Ø220 - Ø250 - Ø300

TGE - TGL Gravity slicing machine - Ø220 - Ø250 - Ø300 blades

- Especiales para bares, pizzerias, bocaterias, restaurantes, etc. - Fabricadas en aluminio especial alimentario. - Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado 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.

- Special for bars, pizzerias, 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.

Monofásico
230V
Monofásico
230V

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad		Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
			capacidad corte redondo	capacidad corte cuadrado					
TGL-220-F	52x39x34h	24	-	-	0-15	-	14	0,13	565
TGL-250-F	53x40x35h	25	-	-	0-15	-	15	0,13	625
TGE-300	56x50x43h	29	20,5	18x25	0-15	0,37	21	0,19	1.076

**Cortadoras
profesionales**
Professional slicers



TG-350



TG-300 AUT

Series
(TG - TG-AUT) Cortadoras de fiambres por gravedad
Cuchillas Ø300 - Ø330 - Ø350 - Ø370

TG - TG-AUT Gravity slicing machine. Ø300 - Ø330 - Ø350 - Ø375 blades

- Cortadoras de alta gama con gran capacidad de corte. -Fabricadas en aluminio especial alimentario. -Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado 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.
OPCIONES: - Cuchilla ateflonada. **-TG-AUT:** Caja de automatismos en acero inoxidable AISI-304. - Regulación del recorrido del carro en 4 posiciones.

- 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.

OPTIONS: - Teflon coated blade. **-TG-AUT.** Automatism box in AISI-304 stainless steel. - Regulation of the carriage's travel in 4 positions.

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad		Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
			capacidad corte redondo	capacidad corte cuadrado					
TG-300	69x57x48h	31	21,5	19x25	0-15	0,37	36	0,26	1.740
TG-330	69x57x48h	33	24	19x25	0-15	0,37	40	0,26	1.902
TG-350	78x54x48h	37	25	21x28	0-15	0,50	47	0,36	1.995
TG-370	78x54x48h	37	27	21x28	0-15	0,50	49	0,36	2.305
TG-300AUT	70x60x60h	31	21,5	19x25	0-15	0,37	50	0,26	4.323
TG-330AUT	70x60x60h	31	24	19x25	0-15	0,37	60	0,26	4.483
TG-350AUT	85x63x66h	37	25	21x28	0-15	0,50	70	0,36	4.943

Monofásico
230V
Monofásico
230V

**Cortadoras profesionales
de tracción directa**
Direct traction gravity slicers



Detalle engranaje
Gear detail



TGI-330

Series
(TGI) Cortadoras de fiambres por gravedad de tracción directa
Cuchillas Ø300 - Ø330 - Ø350 - Ø370

TGI Direct traction gravity slicers Ø300 - Ø330 - Ø350 - Ø370 blades

- Caracterizada por la tracción directa por engranajes para garantizar una buena rotación de la cuchilla, en ocasiones de alto esfuerzo de corte. -Fabricadas en aluminio especial alimentario. -Afilador incorporado de doble de doble fresa para un buen desbarbado por ambos lados. - Motor autoventilado con transmisión por engranajes elícoales. -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

- 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

Monofásico
230V
Monofásico
230V

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad		Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
			capacidad corte redondo	capacidad corte cuadrado					
TGI-300	69x57x48h	31	21,5	19x25	0-15	0,30	36	0,26	1.870
TGI-330	69x57x48h	31	23	19x25	0-15	0,30	40	0,26	2.080
TGI-350	80x58x55h	37	24	20x28	0-15	0,37	45	0,36	2.466
TGI-370	80x58x55h	37	26	21x28	0-15	0,37	47	0,36	2.574

Cortadoras profesionales de carnes y semi-congelados

Meat and semi-frozen food slicers

¿Quieres convertir
una TC en una TV?

Ahora puedes,
solamente
cambiando el plato.

Do you want to
convert a TC on a TV?

Now you can only
changing the plate.



TV-350



TC-350

Series

(TV) Cortadoras para semi-congelados - (TC) Cortadoras de carne Cuchillas Ø300 - Ø350 - Ø370

TV Slicer for semi-frozen food - TC Meat slicers - Ø300 - Ø350 - Ø370 blades

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 construidos 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. -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. - Turn a TC into a TV changing the plate.

Modelos	Medidas exteriores	Recorrido carro	Capacidad		Espesor corte	Potencia motor	Kg	m ³	€
			capacidad corte redondo	capacidad corte cuadrado					
TV-300	70x53x51h	31	20,5	27x21	0-15	0,30	29	0,26	1.902
TV-350	82x61x78h	37	24	24x26,5	0-15	0,30	47	0,36	2.311
TV-370	82x61x78h	37	25	25x26,5	0-15	0,37	48	0,36	2.487
TC-300	68x58x57h	31	-	-	0-15	0,30	29	0,26	1.956
TC-350	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,30	48	0,36	2.466
TC-370	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,37	48	0,36	2.574

Monofásico
230V
Monofásico
230V

**Cortadoras
de diseño**
Design slicers



Serie (TGI-INOX)
Cortadora de fiambres profesional de diseño
Cortadora de fiambres profesional de diseño

- 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 sinfin, 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 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 antirresbalo con una gran superficie de apoyo resistente e inalterable al contacto de aceites grasos - **Motor monofásico. Motor trifásico.**

- Structure entirely made in AISI 304 stainless steel, corrosion resistant, washable with low pressure shower, degree of International Protection (IP 54). - Ergonomic handles in cast stainless steel with a precision measuring scale, which is laser-etched and with 0 to 22 mm thickness regulation - Powerful 0.5 Hp ventilated motor, rectified gear transmission with auger, and flexible coupling to ensure a perfect cut without forces - Ample space to facilitate cleaning and disinfection - Easy to clean in dishwasher, the slice stopper and the plate are easy to disassemble, as well as the mechanical safety device - Blade diameter 350 mm, in stainless steel with a tapered profile and a reduced contact surface - On-off key in stainless steel with degree of protection IP67, water resistant - Watertight electrical component box - Automatic shut-off after 30 seconds at the end of every use - LED light indicating intervention of the supplementary ventilation - Independent sharpener easily usable and with simple handle - Leg in slip-proof stainless steel with a large support surface resistant and unalterable to contact with fatty oils - **Single-phase motor. Three-phase motor.**

Modelo	Díámetro cuchilla (mm)	Vueltas cuchilla (vpm)	Motor monofásico (W)	Motor trifásico (W)	Recorrido carro (mm)	Cap. corte redondo (cm)	Cap. corte cuadrado (HxL)	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)	Dimensiones embalaje (W)	€
TGI-350 INOX	350	215	360/0,50	360/0,50	380	26	21x30	52	58+6	80x72xH65+12	4.065