

# INFINITHI<sup>®</sup>

CORTADORAS DE FIAMBRE

**-45%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses



**SUMINISTROS ROBER**

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico. 46980 - Paterna (Valencia)  
T. 961318557 - 615610803 - [rober@suministrosrober.es](mailto:rober@suministrosrober.es)  
CIF. B96108014



**-45% [muebleshosteleria.es](https://muebleshosteleria.es)**





**INFINITHI**®

A LA VANGUARDIA DE LA HOSTELERIA

1

## Serie Estándar

Página 06



2

## Serie Profesional

Página 08



3

## Serie Profesional - Engranajes

Página 11



4

## Serie Vertical

Página 13



# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE ESTÁNDAR

**-45%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses



## Cortadoras de fiambre Gama **Estándar**

PREMIUM



### CARACTERÍSTICAS:

- Cortadoras de fiambre por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Base lacada apta para contacto con alimentos.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, son ideales para pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad auxiliar en grandes establecimientos.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil uso para garantizar un perfecto corte de los productos (excepto modelo SP-195 E que cuenta con afilador móvil).
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Disponen de un protector de plástico transparente para evitar la proyección de elementos durante el uso.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.
- 230/1/N - 50 Hz

| Modelo   | Cuchilla Ø | Medidas            | Capacidad de Corte | Espesor de corte | Recorrido del Carro | Potencia | Precio €     |
|----------|------------|--------------------|--------------------|------------------|---------------------|----------|--------------|
| SP-195 E | 195 mm     | 300 x 430 x 292 mm | 200 x 130 mm       | 0 - 15 mm        | 210 mm              | 110 W    | <b>417 €</b> |
| SP-220 E | 220 mm     | 363 x 448 x 335 mm | 230 x 160 mm       | 0 - 15 mm        | 255 mm              | 140 W    | <b>556 €</b> |
| SP-250 E | 250 mm     | 363 x 480 x 365 mm | 230 x 180 mm       | 0 - 15 mm        | 255 mm              | 140 W    | <b>599 €</b> |

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE PROFESIONAL

**-45%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses



## Cortadoras de fiambre Profesional

PREMIUM



### CARACTERÍSTICAS:

- Cortadoras de fiambres por gravedad, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste preciso.
- La transmisión es accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé. En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Por su diseño compacto y su peso más reducido, los modelos SP- 220 y SP-250 son ideales como unidades principales en pequeños establecimientos, cafeterías y restaurantes o como unidad secundaria en grandes establecimientos.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras incorporan un anillo protector fijo en el disco para proteger al usuario durante la limpieza y mantenimiento de la cortadora.
- Protege-manos en plástico transparente.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres, asados, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- 230/1/N - 50 Hz

| Modelo | Cuchilla Ø | Medidas            | Capacidad de Corte | Espesor de corte | Recorrido del Carro | Potencia | Precio €       |
|--------|------------|--------------------|--------------------|------------------|---------------------|----------|----------------|
| SP-220 | 220 mm     | 405 x 580 x 340 mm | 210 x 160 mm       | 0 - 15 mm        | 210 mm              | 140 W    | <b>760 €</b>   |
| SP-250 | 250 mm     | 425 x 620 x 370 mm | 220 x 190 mm       | 0 - 16 mm        | 220 mm              | 185 W    | <b>892 €</b>   |
| SP-275 | 275 mm     | 440 x 620 x 390 mm | 220 x 220 mm       | 0 - 16 mm        | 220 mm              | 185 W    | <b>1.028 €</b> |
| SP-300 | 300 mm     | 495 x 650 x 440 mm | 260 x 220 mm       | 0 - 16 mm        | 260 mm              | 260 W    | <b>1.300 €</b> |

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**



## CARACTERÍSTICAS:

- Cortadoras de fiambres profesionales, fabricadas con aleación de aluminio anodizado.
- Gracias a su estudiado diseño tienen la ventaja de una fácil limpieza.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Interruptor marcha-paro con relé. En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Las protecciones sobre el plato y la empuñadura, en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- Protección inferior.
- El carro está montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento, pudiendo cortar fiambres pesados, asados, pescado, etc. con suma facilidad.
- A pesar de su sencillez y seguridad las cortadoras de fiambres deben ser utilizadas exclusivamente por personal adecuadamente capacitado para la labor y que hayan leído detenidamente las instrucciones de utilización y mantenimiento antes de su utilización.
- 230/1/N - 50 Hz

| Modelo | Cuchilla Ø | Medidas            | Capacidad de Corte | Espesor de corte | Recorrido del Carro | Potencia | Precio €       |
|--------|------------|--------------------|--------------------|------------------|---------------------|----------|----------------|
| P-300  | 300 mm     | 540 x 770 x 465 mm | 285 x 230 mm       | 0 - 16 mm        | 285 mm              | 370 W    | <b>1.970 €</b> |
| P-330  | 330 mm     | 550 x 770 x 465 mm | 285 x 250 mm       | 0 - 16 mm        | 285 mm              | 370 W    | <b>2.187 €</b> |
| P-350  | 350 mm     | 585 x 890 x 480 mm | 325 x 260 mm       | 0 - 16 mm        | 325 mm              | 370 W    | <b>2.552 €</b> |



# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE PROFESIONAL - ENGRANAJES

**-45%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses



**CARACTERÍSTICAS:**

- Cortadoras de fiambres por gravedad con transmisión por medio de engranajes, fabricadas con aleación de aluminio anodizado pulido y muy robustas.
- Especialmente diseñada para el corte de embutidos, carnes duras, jamones, quesos, pescados, etc.
- Nuevo acabado totalmente metálico con todos los mangos, pomos, mandos y pies en aluminio, para una mayor higiene y fácil limpieza.
- Componentes de gran precisión para garantizar un excelente servicio y una larga duración.
- Regulador de espesor del corte muy sensible que permite realizar un ajuste decimal.
- Cuchilla forjada en acero especial, templada y afilada.
- Interruptor marcha-para con relé. En caso de interrupción de la corriente, no permite el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Todos los modelos incorporan afilador fijo de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario y garantiza un perfecto corte de los productos.
- Todas las cortadoras llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de su mantenimiento.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro.
- Las protecciones sobre el plato y la empuñadura, en plástico transparente. Colocada a una debida distancia de la cuchilla permiten efectuar la operación de corte con completa tranquilidad y seguridad.
- El carro esta montado sobre casquillos autolubricados que permiten un fácil deslizamiento.
- 230/1/N - 50 Hz

| Modelo | Cuchilla Ø | Medidas            | Capacidad de Corte | Espesor de corte | Recorrido del Carro | Potencia | Precio €       |
|--------|------------|--------------------|--------------------|------------------|---------------------|----------|----------------|
| E-300  | 300 mm     | 540 x 650 x 455 mm | 270 x 220 mm       | 0 - 15 mm        | 320 mm              | 250 W    | <b>3.083 €</b> |
| E-350  | 350 mm     | 580 x 720 x 470 mm | 310 x 245 mm       | 0 - 15 mm        | 370 mm              | 370 W    | <b>3.780 €</b> |
| E-370  | 370 mm     | 580 x 720 x 480 mm | 320 x 255 mm       | 0 - 13 mm        | 370 mm              | 370 W    | <b>3.930 €</b> |



# INFINITHI<sup>®</sup>

SERIE VERTICAL

**-45%**



Banco Santander  
Pague en 12 meses



#### CARACTERÍSTICAS:

- Modelo CV-350: Cortadora estudiada especialmente para el corte de grandes embutidos, jamones crudos, etc.
- Modelo VC-350: Cortadora diseñada especialmente para el corte de carnes frescas.
- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, brillante, higiénico y antioxidante.
- Plato con doble desplazamiento y brazo especial para un perfecto sostén de los embutidos de grandes dimensiones.
- En modelo CVC-350, plato gigante con doble desplazamiento y brazo para sujetar la carne con presión manual.
- Carro corredizo y silencioso montado sobre casquillos autolubrificantes y cojinetes a bola.
- Incorporan afilador de fácil utilización que simplifica el trabajo del usuario ya que garantiza siempre un perfecto corte de los productos.
- Interruptor marcha-paro con relé que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Transmisión accionada por correa con motor monofásico, potente y silencioso.
- Cuchilla de acero especial templada cromada y afilada para una larga duración.
- Espesor de corte de 0 a 14 mm con mecanismo especial accionado por una empuñadura graduada. Carro y cubre cuchilla desmontables desatornillando un simple volante.
- Llevan incorporado anillo protector fijo que protege el filo de la cuchilla consiguiendo una seguridad activa en caso de limpieza y de mantenimiento de las cortadoras.
- Mecanismo de bloqueo del movimiento del carro y vela.
- Las protecciones sobre el plato y sobre la empuñadura, permiten efectuar la operación de corte en completa tranquilidad y seguridad. Protección en la parte inferior de la máquina.
- 230/1/N - 50 Hz

| Modelo | Cuchilla Ø | Medidas            | Capacidad de Corte | Espesor de corte | Recorrido del Carro | Potencia | Precio €       |
|--------|------------|--------------------|--------------------|------------------|---------------------|----------|----------------|
| V-350  | 350 mm     | 580 x 560 x 820 mm | 320 x 230 mm       | 0 - 14 mm        | 360 mm              | 300 W    | <b>3.513 €</b> |
| VC-350 | 350 mm     | 580 x 560 x 800 mm | 320 x 230 mm       | 0 - 14 mm        | 360 mm              | 300 W    | <b>3.652 €</b> |



**INFINITHI**®

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. [www.suministrosrober.es](http://www.suministrosrober.es) (+34) 961 318 557 \* (+34) 615 610 803 rober@suministrosrober.es

Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.