

Cod: 10962013015030

Affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio fisso lama cromata Ø 350 mm 0.30 kW



Descrizione

Affettatrice professionale studiata per tagliare grossi salumi, formaggi, pane e pesce. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso. Progettata seguendo le norme di sicurezza vigenti questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche: Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida. Coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta e anello coprilama con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo. Pressamerce con impugnatura flangiata e prolunga. Motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso. Albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa. Lama professionale di terza generazione 100 Cr6 temprata temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere il più a lungo l'efficienza nel taglio. Affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura. Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 18 mm.

Dimensioni

Capacità di taglio	330x225 mm
Corsa carrello	370 mm
Diametro lama	350 mm
Dimensioni esterne	810x594x583 mm
Dimensioni imballo	800x680x680 mm
Dimensioni piano d'appoggio	571x407 mm
Spessore massimo di taglio	18 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	43 kg
Potenza Elettrica	0.30 kW
Voltaggio	230 V