

Cod: 8317

Affettatrice per salumi a gravità con carrello rimovibile lama in acciaio cromato 220 mm



Descrizione

L'affettatrice è costruita con struttura in alluminio anodizzato. Molto robusta e semplice da utilizzare e pulire con poca manutenzione. Ottima per il taglio di salumi, verdure e formaggi. La lama è in acciaio con scarichi speciali antiaderente. Anello fisso protegge lama in acciaio inossidabile. Copri lama in acciaio inossidabile. Accessorio per affilatura con doppio smeriglio in dotazione. Carrello removibile con blocco vela. Motore ventilato silenzioso tipo professionale. Trasmissione ad ingranaggio. Interruttore due pulsanti marcia arresto con riarmo. L'apparecchio è stato progettato e realizzato in conformità alle norme internazionali vigenti per la sicurezza, l'igiene e per i materiali in contatto per gli alimenti. Spessore taglio 0-16 mm. E' certificato CE uso professionale.

Dimensioni

Capacità di taglio	195x155 mm
Diametro lama	220 mm
Dimensioni esterne	380x445x370 mm
Dimensioni imballo	580x480x460 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	13 kg
Peso lordo	15 kg
Potenza Elettrica	0.14 kW
Voltaggio	230 V