

Cod: 8338

Affettatrice per carne verticale con carrello removibile lama in acciaio cromato 300 mm



Descrizione

L'affettatrice è costruita con struttura in acciaio inossidabile con trattamento brevettato anticorrosione ed alluminio con ossidazione anodica. 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. Affilatoio fisso con doppio smeriglio in dotazione. Braccio pressamerce salumi con puntine smontabili. Motore ventilato silenzioso tipo professionale con protezione termica. Interruttore marcia arresto con NVR bassa tensione 24V. 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	280x210 mm
Diametro lama	300 mm
Dimensioni esterne	520x590x500 mm
Dimensioni imballo	610x675x570 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	32 kg
Peso lordo	37 kg
Potenza Elettrica	0.22 kW
Voltaggio	230 V