

Cod: 8342

Affettatrice per carne verticale con carrello removibile lama in acciaio inox 370 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 inossidabile con scarichi speciali antiaderente. Affilatoio fisso con doppio smeriglio in dotazione. Piatto porta merce scorrevole con boccole teflonate con robusto pressa merce dotato di puntine ferma salume smontabili per una facile pulizia. Motore ventilato silenzioso tipo professionale. 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	340x265 mm
Diametro lama	370 mm
Dimensioni esterne	600x730x570 mm
Dimensioni imballo	690x810x590 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	46 kg
Peso lordo	51 kg
Potenza Elettrica	0.25 kW
Voltaggio	230 V