

Cod: 1096201101252

Affettatrice per salumi a gravità professionale ergonomica con affilatoio fisso lama cromata Ø 200 mm 0.14 kW



Descrizione

Affettatrice professionale ergonomica, di minimo ingombro, ideale per affettare salumi, carni, formaggi e pane. La sua linea consente una perfetta pulizia grazie al sistema EASY CLEAN che permette di inclinare il piatto. Il pressamerce con la ciabatta SMONTABILE e LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE rende ancora più semplice la pulizia di questo modello di affettatrice. La nuova capottina con protezione inferiore e tasti contrapposti rispetta le linee morbide che caratterizzano questa serie.

Progettata seguendo le norme di sicurezza vigenti questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- SISTEMA EASY CLEAN: piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio
- Pressamerce con ciabatta in materiale plastico SMONTABILE e LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE
- NUOVO gruppo affilatoio con protezione inferiore
- basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente

uso alimentare

- coprilama e piatto in alluminio fuso stampato protetto con ossidazione anodica
- 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 temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere il piu' a lungo l'efficienza nel taglio

Dimensioni

Capacità di taglio	180x130 mm
Corsa carrello	195 mm
Diametro lama	200 mm
Dimensioni esterne	468x345x320 mm
Dimensioni imballo	470x350x375 mm
Dimensioni piano d'appoggio	370x230 mm
Spessore massimo di taglio	14-16 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	10 kg
Potenza Elettrica	0.14 kW
Voltaggio	230 V