

Cod: 10962016014042

**Affettatrice per salumi a gravità professionale serie Superior con affilatoio
fisso lama cromata Ø 300 mm 0.18 kW**



Descrizione

Affettatrice professionale di grande dimensione. Adatta ad un utilizzo professionale. Presenta sistema easy clean per una facile e agevolata pulizia.

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

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare
- Lama professionale di terza generazione, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- SISTEMA EASY CLEAN: piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio
- Pressamerce in lega di alluminio anodizzato
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).

- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere
- Affilatoio fisso

Dimensioni

Capacità di taglio	240x195 mm
Corsa carrello	270 mm
Diametro lama	300 mm
Dimensioni esterne	605x525x460 mm
Dimensioni imballo	530x630x480 mm
Dimensioni piano d'appoggio	440x290 mm
Spessore massimo di taglio	14-16 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	24 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Voltaggio	230 V