

Cod: 10962018014042

**Affettatrice per salumi a gravità Water Pro con affilatoio fisso lama cromata  
Ø 300 mm 0.18 kW**



## Descrizione

**Affettatrice dotata di puleggia stagna di nuova concezione, che permette di preservare i cuscinetti della puleggia porta lama in presenza di liquidi rilasciati durante il taglio o la pulizia dell'affettatrice. Presenta una lama professionale di terza generazione 100 Cr6, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.**

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 100 Cr6, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in lega di alluminio anodizzato
- SISTEMA EASY CLEAN: piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio
- Disco coprilama estraibile in alluminio fuso anodizzato

- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- 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	26 kg
Potenza Elettrica	0.18 kW
Voltaggio	230 V