

Cod: 10988013014042

Affettatrice per pesce a gravità professionale con affilatoio fisso lama dentata Ø 300 mm 0.18 kW



Descrizione

Affettatrice studiata per affettare il PESCE CONGELATO in maniera efficiente e precisa, grazie alla lama dentata con uno spessore maggiore. Il piatto più lungo di cui è dotata permette una maggiore capacità di carico, semplificando e velocizzando l'operazione di taglio del pesce. La vela in alluminio fuso è stata studiata con un bordo inferiore per impedire ai liquidi di arrivare ai componenti più sensibili dell'affettatrice. Disco coprilama estraibile per una pulizia completa della lama. Dotato di puleggia stagna.

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 DENTATA PER PESCE CONGELATO, 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
- Piatto estruso lungo per una maggiore capacità di carico.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.
- Vela in alluminio fuso con bordo inferiore per impedire ai liquidi di arrivare ai componenti più sensibili.
- 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

Dimensioni

Capacità di taglio	240x195 mm
Corsa carrello	270 mm
Diametro lama	300 mm
Dimensioni esterne	605x635x460 mm
Dimensioni imballo	750x660x620 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