

Cod: 10993013015030

Affettatrice per carni verticale professionale con affilatoio fisso lama cromata Ø 350 mm 0.30 kW



Descrizione

Affettatrice professionale studiata per tagliare principalmente carni. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dal sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso. In questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

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

- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica.
- Lama professionale di terza generazione 100 Cr6, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Doppio piatto carni in alluminio fuso protetto da ossidazione anodica, per una migliore

pulizia e per agevolare il taglio della carne.

- 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 15mm.
- Affilatoio fisso.

Dimensioni

Capacità di taglio	265x220 mm
Corsa carrello	310 mm
Diametro lama	350 mm
Dimensioni esterne	720x600x560 mm
Dimensioni imballo	755x660x620 mm
Dimensioni piano d'appoggio	490x337 mm
Spessore massimo di taglio	15 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	46 kg
Potenza Elettrica	0.30 kW
Voltaggio	230 V