

Cod: 10995011015030

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



Descrizione

Affettatrice professionale particolarmente indicata per tagliare carni di varie dimensioni. Dotata di doppio piatto carni in alluminio fuso, per una migliore pulizia e per agevolare il taglio della carne. La linea con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al 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 fatta 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, per una migliore pulizia e per agevolare il taglio della carne. Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto Coprilama, piatto e vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica. Vela in alluminio fuso protetto in alluminio fuso con ossidazione anodica. Spessore di taglio fino a 15mm. Anello fisso di protezione della lama. Affilatoio fisso.

Dimensioni

Capacità di taglio	280x225 mm
Corsa carrello	310 mm
Diametro lama	350 mm
Dimensioni esterne	730x580x570 mm
Dimensioni imballo	757x660x620 mm
Dimensioni piano d'appoggio	487x352 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