

Cod: 11106025014149

Affettatrice per salumi automatica sistema biella-manovella affilatoio fisso lama cromata Ø 300 mm 0.23 kW



Descrizione

Affettatrice automatica studiata per tagliare salumi, formaggi, pane e pesce. Il meccanismo d'avanzamento automatico viene azionato da una levetta sotto il supporto piatto, che permette all'operatore di decidere se comandare l'affettatrice anche manualmente. Versione con sistema BIELLA-MANOVELLA (1 velocità e 1 corsa).

Questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- Robusta struttura inferiore in acciaio inox.
- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Lama temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

- Anello fisso di protezione della lama.
- Affilatoio fisso.

Dimensioni

Capacità di taglio	245x195 mm
Corsa carrello	270 mm
Diametro lama	300 mm
Dimensioni esterne	630x480x630 mm
Dimensioni imballo	630x520x620 mm
Dimensioni piano d'appoggio	510x295 mm
Spessore massimo di taglio	15 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	49 kg
Potenza Elettrica	0.23 kW
Voltaggio	230 V