

Cod: 11106028014149

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



Descrizione

Affettatrice automatica professionale 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.

La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dalla possibilità d'avere il 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:

- Robusta struttura inferiore in acciaio inox per una maggiore stabilità.
- Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.
- Lama professionale, 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	290x200 mm
Corsa carrello	325 mm
Diametro lama	300 mm
Dimensioni esterne	685x540x630 mm
Dimensioni imballo	630x520x620 mm
Dimensioni piano d'appoggio	570x365 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