

Cod: 11534015031

Affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile lama in acciaio Ø 350 mm 0.40 kW



Descrizione

Compatta, maneggevole e veloce, l'affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile per gastronomie e alimentari è lo strumento perfetto per il tuo lavoro. Taglia salumi, carne, formaggi e pane in modo sottile e sicuro. L'attrezzatura è particolarmente indicata per salumerie, supermercati, pub, paninoteche e ristoranti. Velocizza la preparazione dei tuoi piatti e varia il tuo menù garantendo freschezza alla clientela. L'affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile è il prodotto ideale per completare l'arredo del tuo locale. Posizionala su un piano di lavoro e spostala ogni volta che vuoi. Design e funzionamento Il design dell'affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile di Ristoattrezzature è tecnico ed essenziale. Il funzionamento è semplice e sicuro. I materiali selezionati per la costruzione delle nostre attrezzature professionali sono di ottima qualità. Questo modello di affettatrice, in particolare, è interamente realizzato in acciaio inox, materiale principe in cucina: Igienico Robusto Resistente alla corrosione. La nostra affettatrice si compone di una lama inclinata di 45° rispetto al piano così da consentire la caduta del prodotto da tagliare verso la lama e facilitare il taglio con ottimi risultati per carne fresca, formaggi, pane e salumi. La rotella integrata è indispensabile per gestire lo spessore delle fette che in questo modello si

muove in un range di 0.2-30 mm. Il braccio pressamerce aiuta a mantenere ben salda la posizione del prodotto alimentare da tagliare. La base è robusta e solida ed i tasti di accensione sono collocati sul lato per facilitarne l'accesso. Il funzionamento dell'affettatrice per ristorazione è elettrico con un voltaggio di 230 V, una potenza di 0.40 kW e una frequenza di 50 Hz. I piedini posti al fondo offrono un adeguato appoggio su qualsiasi piano di lavoro. Le dimensioni esterne dell'affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile sono di 805x631x501 mm mentre il diametro della lama è di 350 mm. Pulizia e manutenzione Per garantire un corretto e prolungato funzionamento nel tempo alla tua attrezzatura professionale è necessario procedere ad una costante pulizia. Le linee pulite ed essenziali dell'affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile favoriscono tale operazione ma segui i nostri accorgimenti per procedere in totale sicurezza. In primo luogo, è consigliato staccare il cavo di alimentazione, quindi procedere alla rimozione dal corpo macchina di piatto, lama e protezioni per lavarli e asciugarli separatamente. Con l'ausilio di carta da cucina, elimina eventuali residui di cibo e procedi al lavaggio del macchinario con un sapone neutro e un panno morbido. Evita l'utilizzo di detersivi aggressivi o spugne abrasive per non rovinare il macchinario. Perché è il prodotto che fa per te Completa la tua area di lavoro con l'attrezzatura giusta. La nostra affettatrice per salumi a gravità professionale con affilatoio amovibile per salumerie è fondamentale in cucina. Garantisci varietà nel menu, grazie al nostro macchinario, infatti, puoi procedere al taglio di salumi, pane, formaggi e molto altro ancora. La versatilità, dunque, è un suo punto di forza. Il nostro è un prodotto sicuro con lama amovibile e protezioni. L'uso di materiali di eccellenza garantisce una buona resa nel tempo e il design compatto e maneggevole ne consente facile collocazione ovunque tu voglia. Scegli il tuo alleato in cucina, dai uno sguardo al catalogo online di Ristoattrezzature e scegli il modello più adatto alle tue esigenze.

Dimensioni

Diametro lama	350 mm
Dimensioni esterne	805x631x501 mm
Spessore massimo di taglio	0.2-30 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso lordo	64.1 kg
Peso netto	49.42 kg
Potenza Elettrica	0.40 kW
Voltaggio	230 V