

Affettatrice verticale diametro lama 330mm, modello per gastronomia,macelleria.

Prezzo 1,918.00 Euro

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire. - Perno di scorrimento, cromato rettificato

[visit website]



Descrizione prodotto

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire. - Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. - Boccole di scorrimento autolubrificante. - Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata. - Coperchio supporto vela smontabile. - Apertura vela trasversale 30 mm. - Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. - Tutte le minuterie acciaio inox. - Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici. - Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. - Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. - Sistema di tenuta stagna su puleggia. 48 mm di distanza fra la lama e il corpo macchina. - Estrattore lama di serie. - Manopole in plastica. - Piedini in gomma. - Kit manutenzione e sanificazione in pratica valigetta. - Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.

Ulteriori informazioni

Capacità: Ø 330mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 750 x 600 x 705

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 0,275

KW gas: -

Volt: 230

Modello: FEB0018/SN

kcal: .0000000

Tier Price: