

Affettatrice verticale, lama ø 300 mm modello per ristorazione

Prezzo 770.00 Euro

Fusione in lega di alluminio anodizzato.- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.- Mo

[visit website]



Descrizione prodotto

Fusione in lega di alluminio anodizzato.- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.- Motore ventilato.- Lama forgiata e temprata a forte spessore.- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.- Viteria e parafetta in acciaio inox.- Robusto supporto vela.- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.- Versione CE Professionale con sblocco su carro.- Disponibili lame teflonate o dentate.- Inclinazione lama 25°.

Ulteriori informazioni

Capacità: blade ø 300 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 460 x 570 x 490

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 0,21

KW gas: -

Volt: 230

Modello: MIRRA300

kcal: .0000000

Tier Price: