

Affettatrice, per carni,diametro lama 350mm, taglio 340x250mm modello per gastronomia,maccelleria.

Prezzo 2,380.00 Euro

Affettatrice; lama d.350mm; taglio 340x250mm Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Per
[visit website]

Descrizione prodotto

Affettatrice; lama d.350mm; taglio 340x250mm Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Perfetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Copertura inferiore con acceso diretto ai componenti elettrici. Scheda elettronica commutabile 110-220-Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile. Estrattore lama di serie. Manopole alluminio. Lama G&B. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Valigetta con utensili manutenzione e CD dimostrativo. Apertura vela trasversale 30 mm. Sistema di tenuta stagna su puleggia. 70 mm di distanza fra la lama e la testa.

Ulteriori informazioni

Capacità: Ø 350mm
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 720 x 685 x 560
Energia: Ele
Fase: 1F+N
Frequenza: 50/60
KW Elettrico: 0,275
KW gas: -
Volt: 230
Modello: FEB0035
kcal: .0000000
Tier Price: