

Affettatrice Profi Line 250 code: 210000

Struttura in alluminio rivestito

Lama obliqua in acciaio inossidabile.

Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.

Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.

Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.

Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.

Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.

Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:

- L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.

- La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.

- Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.

Non adatto per taglio di formaggi.

Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente. Diametro della lama 250 mm.

Regolazione dello spessore fino a 12 mm.

Spessore massimo: 180 mm.



Codice	V	W	LxWxH (W)
210000	230	320	514x484x(H)373