

Cortafiambres Profi Line 250 code: 210000

Estructura de aluminio con revestimiento.

Cuchilla inclinada de acero inoxidable reforzado.

Motor refrigerado por aire con protección contra sobrecalentamiento.

Motor con potencia extra para cortar carnes duras.

Equipadas con protector de cuchilla y afilador integrado.

Carro con protector de seguridad, elemento de sujeción y dispositivo de bloqueo vertical.

Desmontaje rápido y sencillo para su limpieza.

Reúne todos los requisitos de seguridad para uso comercial:

- El ajuste de grosor 0 mantiene la cuchilla detrás del protector de cuchilla.

- Protección frente al arranque accidental mientras el afilador o la cubierta de ejes están quitados.

- El carro solo puede bloquearse y quitarse si la cuchilla está posicionada en el nivel de grosor 0.

No apta para cortar queso; solo es posible con la cuchilla con revestimiento antiadherente, que se vende por separado. Diámetro de la cuchilla: 250 mm.

Grosor de corte con regulación continua hasta 12 mm.

Diámetro máximo de corte: 180 mm.



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