

Sezionatore 250 code: 210918

Realizzata a mano in Italia.

Alloggiamento in alluminio, piano di lavoro in lamiera di alluminio gofrata.

Lama realizzata in acciaio inossidabile.

Vassoio e supporto prodotto in acciaio inossidabile.

Spessore sezione regolabile da 0 mm a 16 mm con quadrante.

Affilatrice integrata che garantisce un'efficienza costante del disco di taglio.

Motore raffreddato ad aria con protezione dal surriscaldamento.

L'elevata potenza motoria e la lama universale offrono la possibilità di affettare salsicce, formaggi, salsicce, carni e pesci disossati.

-  Lama in acciaio inossidabile molto affilata e di alta qualità
-  Con un affilacoltelli integrato
-  Potente motore raffreddato ad aria
-  Spessore di taglio facilmente regolabile
-  Affetta senza sforzo attraverso salsicce dure e formaggi

Soddisfa tutti i requisiti di sicurezza per i dispositivi per uso professionale, tra cui:

- L'impostazione della manopola sullo spessore della sezione "0" mantiene la lama dietro la protezione.
- Protezione dall'avvio quando l'affilatrice viene smontata o la protezione della lama viene rimossa.
- Possibilità di bloccare e smontare il carrello solo quando la lama è impostata sulla posizione di spessore "0".
- Protezione della lama sotto forma di anello montato permanentemente.
- Il supporto in acciaio inossidabile può essere smontato ed è lavabile in lavastoviglie per una facile manutenzione igienica. Dimensione massima approssimativa del prodotto affettato: 220x190 mm.



Codice	V	W	LxWxH (W)
210918	230	220	620x425x(H)370