

Sezionatore, automatico 350 code: 210949

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.

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 da affettare: 310x260 mm.

Il carrello della lama può muoversi automaticamente durante il taglio.

Possibilità di programmare il taglio automatico dei prodotti con velocità di trasporto costante o variabile.

L'apparecchiatura conta il numero di fette.



SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Analogico
Azionamento	Motore elettrico
Potenza (entrata) (W)	370
Diametro della lama (mm)	350
Larghezza (mm)	990
Profondità (mm)	670
Altezza (mm)	730

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369210949
Codice Intrastat	84385000

Programmabile	No
Giri al minuto (RPM)	260
Spessore di taglio max. (mm)	16

Paese di origine	Italia
Quantità di imballaggio GS1	1