

Sezionatore, automatico 350 code: 210949

Realizzata a mano in Italia.

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

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.

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



Codice	V	W	LxWxH (W)
210949	230	370	990x670x(H)730