

## Fiambreira Profi Line 250 code: 210000

Caixa em alumínio revestido.

Lâmina em aço inoxidável endurecido, angular.

Motor arrefecido a ar com protecção contra sobreaquecimento.

Motor potente para cortar carnes duras.

Equipado com protecção da lâmina e afiador incorporada.

Carrinho com protecção de segurança, elemento de fixação e dispositivo de bloqueio vertical.

Desmontagem rápida e fácil para uma limpeza sem esforço.

Cumpe todos os requisitos de segurança para os equipamentos de uso profissional, ou seja

- a colocação do botão na espessura de corte "0" mantém a lâmina atrás da protecção.

- protecção contra arranque indesejado se o afiador ou a protecção da lâmina forem retirados.

- possibilidade de bloquear e retirar o carrinho apenas com a lâmina colocada na posição de espessura de corte "0".

Não é adequado para cortar queijo.

É possível cortar queijo com uma faca antiaderente disponível em separado. Diâmetro da lâmina: 250 mm.

Ajuste contínuo da espessura de corte até 12 mm.

Diâmetro máximo da rodela: 180 mm.



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