

Fiambreira Profi Line 220 code: 210048

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: 220 mm.

Ajuste contínuo da espessura de corte até 12 mm.

Diâmetro máximo da rodela: 150 mm.



CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)
210048	230	280	506x435x(H)347