

Fiambreira 250 code: 210918

Feita à mão, fabricado em Itália.

Alojamento em alumínio, bancada feita de folha de alumínio com relevo.

Lâmina em aço inoxidável.

Tabuleiro e suporte para o produto em aço inoxidável.

Espessura do corte ajustável entre 0 mm e 16 mm, com botão rotativo.

Afiador incorporado que garante eficiência e consistência do disco de corte.

Motor arrefecido a ar com proteção contra sobreaquecimento.

A elevada potência do motor, e a lâmina universal permitem cortar salsichas, queijos, carnes frias, carnes sem osso e peixe sem espinhas.

Cumprir todos os requisitos de segurança para dispositivos de uso profissional, incluindo:

- Definir o botão para a espessura de corte "0" mantém a lâmina atrás da proteção.
- Proteção contra arranque quando o afiador é desmontado ou o protetor da lâmina é removido.
- Possibilidade de bloquear e desmontar o carro apenas quando a lâmina está na posição de espessura "0".
- Proteção da lâmina sob a forma de um anel montado permanentemente.
- O suporte em aço inoxidável pode ser desmontado e lavado na máquina de lavar loiça para facilitar a manutenção da higiene. Tamanho máximo aproximado do produto fatiado: 220x190 mm.



ESPECIFICAÇÕES

Painel de controlo	Analogico
Modo de operação (Manual ou elétrico)	Motor elétrico
Potência (entrada) (W)	220
Diâmetro da lâmina (mm)	250
Comprimento (mm)	620
Largura (mm)	425
Altura (mm)	370

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369210918
Código Intrastat	84385000

Programável	Não
RPM	300
Espessura de corte max. (mm)	16

País de origem	Itália
Quantidade de embalagem do GS1	1