

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.

- + Lâmina em aço inoxidável muito afiada e de alta qualidade
- + Possui um afiador incorporado
- + Potente motor arrefecido a ar
- + A espessura do corte é facilmente ajustável
- + Fatia sem esforço salsichas e queijos mais duros



Código	V	W	LxWxH (W)
210918	230	220	620x425x(H)370