

Fiambreira automática 350 code: 210949

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: 310x260 mm.

O transportador da lâmina pode mover-se automaticamente durante o corte.

Possibilidade de programar o corte automático de produtos com velocidade de transporte constante ou variável.

O aparelho contabiliza o número de fatias.

- + Lâminas em aço inoxidável de alta qualidade
- + Com um afiador incorporado
- + Potente motor arrefecido a ar
- + Espessura de corte ajustável
- + Corte sem esforço através de salsichas duras e queijos



CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)
210949	230	370	990x670x(H)730