

AFFETTATRICI DOMESTICHE > **LUSO**

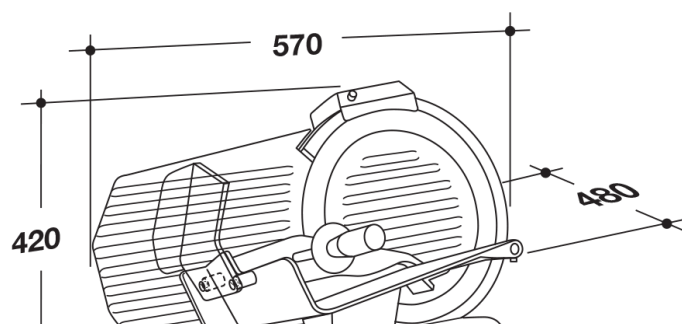
300 S-L

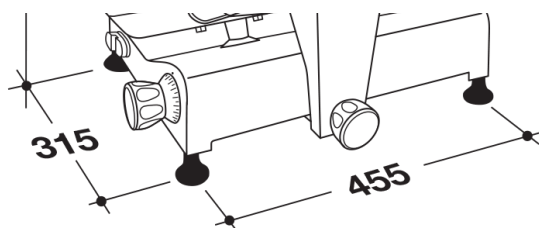
Affettatrice professionale studiata per tagliare salumi, formaggi, pane e pesce. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dalla possibilità d'avere il sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Progettata seguendo le norme di sicurezza vigenti questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- basamento in alluminio laccato con vernici alimentari
- coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta e anello coprilama e pressamerce in alluminio con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo
- motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso
- albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa
- lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere il più a lungo l'efficienza
- nel taglio affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura





DETTAGLI TECNICI

Lama	Ø 300mm
Potenza Motore	180 Watt
Capacità di taglio	245 x 195 (±5) mm
Dimensione piatto	260 x 285 mm
Corsa carrello	270 mm
Dimensioni massime	570 x 480 x H 420 mm
Dimensione appoggio	455 x 315 mm
Peso	24 Kg
Dimensioni imballaggio	63 x 53 x H 48 cm
Volume imballaggio	0,16 m ³
Basamento	Laccato
Affilatoio	Fisso
Spessore massimo di taglio	14÷16 mm