HENDI
Tools for Chefs

Affettatrice Profi Line 250 code: 210000

Struttura in alluminio rivestito
Lama obliqua in acciaio inossidabile.
Motore raffreddato ad aria con protezione anti-surriscaldamento.
Motore con potenza extra elevata per il taglio di carni dure.
Dotata di protezione lama e affilatrice incorporati.
Carrello con schermo di sicurezza e raccogli residui con blocco verticale.
Smontabile rapidamente e facilmente per le operazioni di pulizia.
Conforme a tutti i requisiti di sicurezza per uso commerciale quali:
- L'impostazione dello spessore a 0 mantiene la lama dietro all'apposita protezione.
- La protezione dall'attivazione se la copertura dell'asse lama o dell'affilatrice non è in sede.
- Il carrello può essere bloccato e rimosso esclusivamente quando la lama è impostata sullo spessore 0.
Non adatto per taglio di formaggi.
Lama con rivestimento speciale per tagliare formaggi o carni morbide disponibile separatamente. Diametro della lama 250 mm.
Regolazione dello spessore fino a 12 mm.
Spessore massimo: 180 mm.





SPECIFICAZIONI

Regolabile	Sì	Tipo di imballo (mm)	Scatola
Altri colori	Argento	Quantità di imballaggio per il marketing	1
Pannello di controllo	Analogico	Programmabile	No
Azionamento	Motore elettrico	Spessore di taglio max. (mm)	10
Potenza (entrata) (W)	320	Peso (kg)	16
Larghezza (mm)	514		
Profondità (mm)	484		
Altezza (mm)	373		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369210000	Materiale imballo plastica (g)	800
Codice Intrastat	84385000	Paese di origine	Cina
Unita´di vendita per Pallet	12	Quantità di imballaggio GS1	1
		Peso lordo (kg)	19.2