Affettatrice 300 Profi Line **code: 210017**

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. Lama Ø 300 mm.
Regolazione dello spessore di taglio fino a 14 mm.
Spessore massimo: 200mm.





SPECIFICAZIONI

Potenza (entrata) (W)	420
Tipo di imballo (mm)	Scatola
Quantità di imballaggio per il marketing	1
Larghezza (mm)	602
Profondità (mm)	573
Altezza (mm)	456

Programmabile	No
Giri al minuto (RPM)	361

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369210017
Codice Intrastat	84385000
Unita´di vendita per Pallet	6

Materiale imballo plastica (g)	986
Paese di origine	Cina
Quantità di imballaggio GS1	1
Peso lordo (kg)	29.86