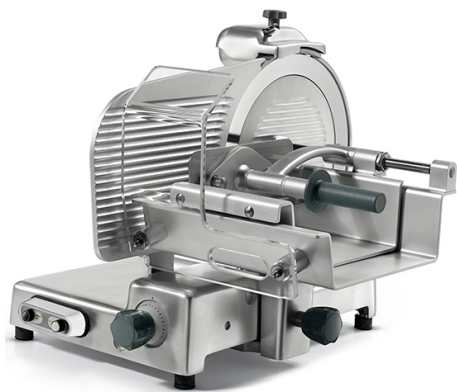


Affettatrice, per carni, diametro lama 300mm, taglio 340x250mm modello per gastronomia, macelleria.

Prezzo 2,205.00 Euro

Affettatrice; lama d.300mm; taglio 340x250mm Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Per [\[visit website\]](#)



Descrizione prodotto

Affettatrice; lama d.300mm; taglio 340x250mm Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Perfetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Copertura inferiore con acceso diretto ai componenti elettrici. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile. Estrattore lama di serie. Manopole alluminio. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Apertura vela 22 mm. 38 mm di distanza fra la lama e la testa.

Ulteriori informazioni

Capacità: Ø 300mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 720 x 685 x 560

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 0,275

Volt: 230

Modello: FEB0033

Descrizione magazzino: Magazzino Lainate

Tier Price:

