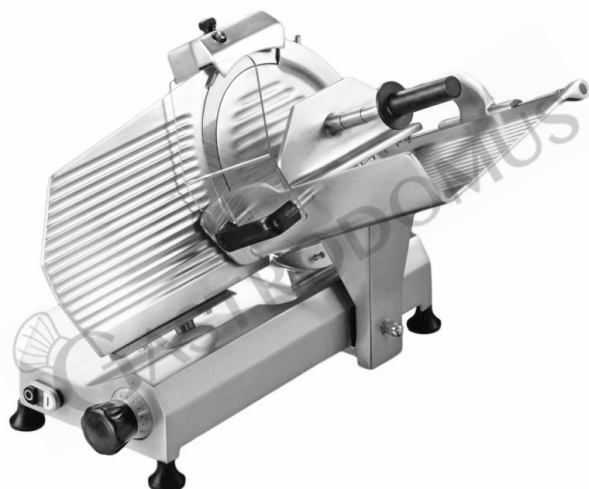




Affettatrice a gravità in alluminio, lama diametro 300 mm, affilatoio fisso e corsa lunga

MODELLO: SLI300CL

Dimensioni esterne

L 570 x P 560 x H 500 mm

947,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 570 mm x P 560 mm x H 500 mm
Dimensioni lama affettatrice	Ø 300 mm
Taglio utile affettatrice	L 300 mm x H 220 mm
Peso netto	27,5 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V / 1 / 50 Hz
Voltaggio affettatrice	Monofase
Numero giri al minuto	300 rpm
Spessore taglio	0-16 mm

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Anello fisso per la protezione della lama, protezioni parti elettriche, paramano piatto, prolunga, pressamerce, serracavo, blocco piatto con dado o blocco piatto vela, interruttore con relè
Potenza motore HP	0.35 Hp / 0,245 kW
Trasmissione	A cinghia
Tipologia affettatrice	A gravità - Con trasmissione a cinghia
Materiale affettatrice	Alluminio
Uso affettatrice	Professionale
Affilatoio fisso	Sì
Normative	CE

Descrizione

Affettatrice a gravità in alluminio con lama diametro 300 mm, affilatoio fisso, voltaggio monofase e corsa lunga.

L'affettatrice ha una **struttura in lega di alluminio trattata anodicamente** che favorisce una pulizia rapida, un'igiene assoluta e una **particolare resistenza alla corrosione**. Il **regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm** è molto sensibile e permette una regolazione

decimale. L' **affilatoio fisso** semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto della merce. **Il piatto montato su cuscinetti a sfere** ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrosti, formaggi, pesce, carni dure e altro.

Il **motore è ventilato e monofase**, con elevate prestazioni e massima silenziosità.

Il **taglio utile di dimensioni lunghezza 300 mm x altezza 200 mm e la corsa lunga** la rendono particolarmente indicata per tagliare prosciutto, crudo intero, speck e tanti altri salumi interi.

La macchina è dotata di un sistema di blocco piatto/vela di serie che permette lo sgancio rapido del piatto, per una comoda pulizia in ambito professionale.

Modalità brevettata per la sanificazione: Le parti con puntine in acciaio inox (del pressa merce) sono amovibili e possono tranquillamente essere lavate in lavastoviglie, garantendo una perfetta igiene e pulizia.

DOTAZIONE DI SERIE:

- anello fisso per la protezione della lama;

- protezioni parti elettriche;

- paramano piatto;

- prolunga pressamerce;

- serracavo;

- blocco piatto con dado o blocco piatto vela;

- interruttore con relè.

Per il voltaggio trifase il prezzo resta invariato ma la richiesta dev'essere specificata al momento dell'ordine.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA