



Affettatrice taglia carne verticale in alluminio, lama diametro 370 mm, affilatoio incorporato

MODELLO: SLI370TCVL

Dimensioni esterne

L 680 x P 630 x H 670 mm

1.684,00 € + IVA

 [Richiedi tempi di consegna](#)



Dimensioni esterne	L 680 mm x P 630 mm x H 670 mm
Dimensioni lama affettatrice	Ø 370 mm
Taglio utile affettatrice	L 360 x H 260 mm
Peso netto	44 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V / 1 / 50 Hz
Voltaggio affettatrice	Monofase
Numero giri al minuto	260 rpm
Spessore taglio	0-16 mm

Dotazione di serie	Anello fisso per la protezione della lama, protezioni parti elettriche, paramano piatto, prolunga, pressamerce, serracavo, blocco piatto vela, interruttore con relè
Potenza motore HP	0.50 Hp
Trasmissione	A cinghia
Tipologia affettatrice	Verticali
Materiale affettatrice	Alluminio
Uso affettatrice	Professionale
Affilatoio fisso	Sì
Normative	CE

Descrizione

Affettatrice taglia carne verticale in alluminio, con lama diametro 370 mm, affilatoio fisso incorporato, voltaggio monofase.

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, arrostiti, formaggi, pesce, carni

dure e altro.

Il piatto carne è pensato per consentire un taglio facile e agevolato della carne che viene adagiata all'interno del piatto.

Il basamento è costituito da un'unica fusione, è presente un blocco piatto di serie con pomolo inamovibile e un'ampia distanza lama/cassa per facilitarne la pulizia.

Il piano liscio e i bordi rialzati del piatto carne consentono un taglio comodo e preciso del prodotto.

Questo modello è particolarmente richiesto da attività commerciali come le macellerie.

Il motore è ventilato e monofase e ha una potenza di 0,50 Hp.

Il taglio utile è di L 360 mm x H 260 mm.

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.

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.

DOTAZIONE DI SERIE:

- anello di protezione da acqua e grasso attorno al mandrino:

- protezioni parti elettriche:

- paramano piatto:

- prolunga pressamerce:

- serracavo:

- 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