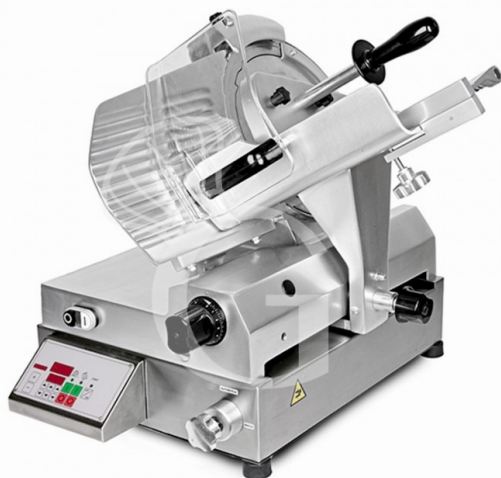




Affettatrice automatica a gravità in alluminio, lama diametro 350 mm, affilatoio fisso, motore 0,5 hp

MODELLO: SLI350A

Dimensioni esterne

L 925 x P 620 x H 815 mm

2.612,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Dimensioni esterne	L 925 mm x P 620 mm x H 815 mm
Dimensioni lama affettatrice	Ø 350 mm
Peso netto	65 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	220-240V 1N 50/60 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 con dado o blocco piatto vela, interruttore con relè, dispositivo contafette
Potenza motore HP	0.50 Hp
Trasmissione	A cinghia
Tipologia affettatrice	A gravità - Con trasmissione a cinghia
Materiale affettatrice	Alluminio
Uso affettatrice	Professionale
Affilatoio fisso	Sì
Normative	CE

Descrizione

Affettatrice automatica a gravità in alluminio con lama diametro 350 mm, affilatoio fisso, carrello smontabile, voltaggio monofase, taglio utile L 310 mm x H 260 mm e motore 0,5 Hp.

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 basamento per l'automazione della macchina è in acciaio inox ed è caratterizzato da un dispositivo conta fette.

Per l'utilizzo dell'affettatruice l'operatore deve impostare, prima dell'avvio della macchina, alcuni parametri:

- **Lunghezza della corsa del carrello in base al prodotto da tagliare;**
- **Il numero di fette;**
- **Lo spessore delle fette.**

Una volta avviata l'affettatrice lavora in autonomia fino al numero di fetta impostato.

Il movimento del carrello è automatico a velocità fissa e corsa variabile. Questa affettatrice è adatta al commercio al dettaglio, supermercati e per la ristorazione.

Viene montata di serie una lama di terza generazione per taglio salumi e formaggi, regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 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 **motore è ventilato e monofase e ha una potenza di 0,5 Hp**, che rende l'affettatrice particolarmente indicata per un utilizzo massivo e frequente.

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.

Il taglio utile è di L 310 mm x H 260 mm.

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.

La macchina NON è dotata di bilancia pesa merce.

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