



Affettatrice per salumi interi verticale in alluminio, lama diametro 350 mm, affilatoio fisso

MODELLO: SLI350TSV

Dimensioni esterne

L 865 x P 645 x H 670 mm

1.513,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 865 mm x P 645 mm x H 670 mm
Dimensioni lama affettatrice	Ø 350 mm
Taglio utile affettatrice	L 255 mm x H 310 mm
Peso netto	45 kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	115-220-240 V / 50-60 Hz
Voltaggio affettatrice	Monofase
Numero giri al minuto	260 rpm
Spessore taglio	0-16 mm
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Anello fisso per la protezione della lama, protezioni parti elettriche, paramano piatto, prolunga, pressamerce, serracavo, blocco piatto, interruttore con relè
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Potenza motore HP	0.5 HP
Trasmissione	A cinghia
Tipologia affettatrice	Verticali
Materiale affettatrice	Alluminio
Uso affettatrice	Professionale
Affilatoio fisso	Sì
Normative	CE

Descrizione

Affettatrice per salumi interi verticale in alluminio, lama diametro 350 mm, affilatoio fisso

Questa affettatrice è **progettata** per il **taglio preciso di salumi interi**, come mortadella e prosciutto, offrendo regolazioni di spessore per ottenere fette perfette e uniformi, ideali per soddisfare le esigenze di ogni tipo di preparazione gastronomica.

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, come prosciutti interi o mortadella, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure e altro.

Il piatto salumi è pensato per consentire un taglio facile ed agevolato del salume che viene tenuto saldamente fermo durante la fase di taglio.

Il piano dentellato e il braccio pressamerce facilitano il lavoro dell'utente.

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

Il motore è ventilato e monofase e ha una potenza di 0,5 Hp.

Il taglio utile è di L 255 mm x H 310 mm.

Modalità brevettata per la sanificazione: Le parti con puntine in acciaio inox (del pressa merce e sopra piatto) 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 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