



## **Affettatrice verticale professionale per salumi lama 30-Affilatoio amovibile-Capacità di taglio cm 25x20,5-Corsa carrello cm 26,**

Numero di riferimento: **DN24042**

Affettatrice professionale studiata per tagliare grossi salumi. Dotata di piatto salumi e di un ergonomico braccio pressamerce a cigno con ciabatta fissa in alluminio e puntine in acciaio inox. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche dal sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso. In questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta.

Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica.

Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.

Piatto salumi in alluminio fuso, protetto da ossidazione anodica, con ergonomico braccio pressamerce a cigno con puntine in acciaio inox.

Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato, silenzioso, potente e robusto.

Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica

Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.

Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15mm.

Anello fisso di protezione della lama.



Affilatoio fisso.

Dimensioni : 20 x 40 x 30 cm

Lama : Ø 300 mm

Potenza : 230 Watt

Capacità Taglio : 250 x 205 (±5) mm

Corsa carrello : 265 mm

Dimensioni massime : 650 x 492 x H 485 mm

Dimensione appoggio : 420 x 335 mm

Peso : 26 Kg

Dimensioni imballaggio: 74 x 57 x H 51,5 cm

Volume imballaggio : 0,22 m<sup>3</sup>

Basamento : Ossidato

Affilatoio : Fisso

Spessore massimo di taglio : 15 mm.