

RGV Srl
Via Giovanni XXIII, 11
22072. Cermenate (CO) Italy
Tel. +39 031 722819
Fax +39 031 722825

< KELLY VERTICALE CARNI 370 S-K >

Affettatrice professionale studiata per tagliare principalmente carni. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al 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 e' nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta. In piu' molti suoi componenti si possono smontare facilmente per poterli lavare in lavastoviglie. Progettata seguendo le norme di sicurezza vigenti questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida
- coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta, pressamerce e anello coprilama con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo
- motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso
- albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa
- lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere il piu' a lungo l'efficienza nel taglio
- affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura



				n.d.
Smontaggio particolari	Optional bilancia	Optional valigetta	Optional paraspuzzi	n.d.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Ø lama [mm]	Dim max lung x larg x h [mm]	Dim appoggio lung x larg [mm]	Pot. motore [W]	Dim piatto lung x larg [mm]	Sp. max taglio [mm]	Capacita' taglio lung x h [mm]	Corsa [mm]	Peso [Kg]	Dim imballo lung x larg x h [cm]	Vol. imballo [m3]
370	810x620x610	615x450	400	315x340	25	350x265	367	55	82x82x75	0,5

VARIANTI

	Variante colore basamento I colori applicabili al basamento di questo modello d'affettatrice sono: grigio, rosso, avorio e nero.		Variante lame Su questo modello d'affettatrice e' possibile montare la lama standard adatta a soddisfare un po' tutte le esigenze di taglio, ma anche quelle piu' specifiche come quella teflonata dedicata ai formaggi e ai salumi, oppure dentata per il pane o dentata per il pesce.
	Variante "SILVER" In alternativa alla plastica e' possibile avere il manopolame in alluminio		Variante elettriche Questo modello d'affettatrice prevede il montaggio d'un interruttore a doppio pulsante con centralina di sicurezza a rele' CeP. Inoltre e' prevista la possibilita' d'avere i modelli CeP 220V trifase e CeP 380V trifase.
n.d.	n.d.	n.d.	n.d.