

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

< KELLY VERTICALE SALUMI 370 S-K >

Affettatrice professionale studiata per tagliare grossi salumi, formaggi, pane e pesce. 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 e anello coprilama con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo
- ciabatta pressamerce in acciaio inox smontabile e lavabile
- 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



Optional bilancia



Optional paraspruzzi



Optional valigetta



Smontaggio particolari

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]
370	810x620x610	615x450	400	340x300	25	350x265	367	55	82x82x75

VARIANTI

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