



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

< LUSO 195 >

Affettatrice ergonomica, di minimo ingombro, ideale per affettare salumi, carni, formaggi e pane. La sua linea consente una perfetta pulizia dopo l'utilizzo, questo grazie alla totale assenza di zone dove lo sporco si possa annidare. Progettata seguendo le norme di sicurezza vigenti questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- basamento in alluminio laccato con vernici alimentari
- coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta e anello fisso di protezione lama in alluminio 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 più a lungo l'efficienza nel taglio
- affilatoio amovibile (optional) con doppio smeriglio per affilare e sbavare

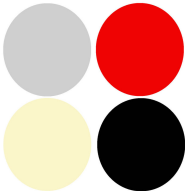






		n.d.	n.d.
Facile presa della fetta e comodità di pulizia	Optional affilatoio	n.d.	n.d.

**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]	Capacità taglio lung x h [mm]	Corsa [mm]	Peso [Kg]	Dim imballo lung x larg x h [mm]	Vol. imballo [m3]
195	430x300x292	381x233	110	190x155	15	200x130	210	11	47x33x32	0,05

**VARIANTI**

	<b>Variante colore basamento</b> I colori applicabili al basamento di questo modello d'affettatrice sono: grigio, rosso, avorio e nero.		<b>Variante lame</b> 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.
	<b>Variante pressamerce</b> Questo modello d'affettatrice prevede il possibile montaggio di due diversi modelli di pressamerce: in PVC con patella di protezione smontabile e lavabile, o in alluminio fuso anodizzato e lucidato con eventuale patella di protezione ed eventuale prolungamento per la manopola.		<b>Variante "SILVER"</b> In alternativa alla plastica e' possibile avere il manopolame in alluminio
	<b>Varianti elettriche</b> Questo modello d'affettatrice prevede anche il montaggio d'un interruttore luminoso con centralina di sicurezza CeV o anche un interruttore a doppio pulsante con centralina di sicurezza a rele' CeP	n.d.	n.d.