

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

< LADY 275 S >

Affettatrice professionale studiata per tagliare 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. In più questa affettatrice presenta un anello con guarnizioni che chiude ermeticamente il foro di passaggio della puleggia portalama, impedendo il passaggio di liquidi nella parte interna. 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 con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo
- l'anello coprilama e la capottina di contenimento affilatoio possono essere in plastica o in alluminio sempre con ossidazione anodica lucida
- 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 fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura



n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
n.d.	n.d.	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]
275	505x410x375	415x263	150	210x230	15	230x190	255	16,5	55x49x45	0,12

**VARIANTI**

	<p><b>Variante colore basamento</b>                      I colori applicabili al basamento di questo modello d'affettatrice sono: grigio, rosso, avorio e nero.</p>		<p><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 più specifiche come quella teflonata dedicata ai formaggi e ai salumi, oppure dentata per il pane o dentata per il pesce.</p>
	<p><b>Variante "SILVER"</b>                      In alternativa alla plastica e' possibile avere il manopolame in alluminio</p>		<p><b>Variante pressamerce</b>                      Questo modello d'affettatrice prevede il possibile montaggio d'un pressamerce in alluminio fuso anodizzato e lucidato con eventuale patella di protezione ed eventuale prolungamento per la manopola.</p>
	<p><b>Affilatoio e anello</b>                      Questi due componenti possono essere in plastica o in alluminio con ossidazione anodica lucida.</p>		<p><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</p>