

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

< DOLLY 350 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 garantita anche dalla possibilita' d'avere il sistema BLC, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere cosi' 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' 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, anello coprilama e pressamerce in alluminio con ossidazione anodica lucida, cosi' 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.	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]	Capacita' taglio lung x h [mm]	Corsa [mm]	Peso [Kg]	Dim imballo lung x larg x h [mm]	Vol. imballo [m3]
350	680x515x480	535x380	400	260x285	15	290x255	15	36	74x57x51,5	0,22

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 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.</p>
	<p>Variante "SILVER" In alternativa alla plastica e' possibile avere il manopolame in alluminio</p>		<p>Variante pressamerce 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>Variante blocco carro BLC Questo modello d'affettatrice prevede il possibile montaggio del piatto e del suo supporto, questo per facilitare l'azione di pulizia della macchina. Studiata seguendo le normative lo smontaggio e' previsto solo quando la manopola si trova su "0" e cioe' quando la paratia di regolazione fetta copre completamente la lama.</p>		<p>Varianti elettriche 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. Inoltre e' prevista la possibilita' d'avere i modelli CeP 220V trifase e CeP 380V trifase e un micro di sicurezza che prevede lo spegnimento della macchina ogni qualvolta, per effettuare una pulizia accurata, si smonti il disco centrale alla lama.</p>