

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

< DOLLY VERTICALE CARNI 350 S >

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 dal 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 è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta. 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, anello coprilama e pressamerce 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 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]
350	682x540x528	540x385	400	250x330	15	265x235	310	46	66x75,5x62	0,3

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 è 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>Variante "SILVER" In alternativa alla plastica è possibile avere il manopolame in alluminio</p>		<p>Varianti elettriche Questo modello d'affettatrice prevede il montaggio d'un interruttore a doppio pulsante con centralina di sicurezza a rele' CeP. Inoltre è prevista la possibilità d'avere i modelli CeP 220V trifase e CeP 380V trifase.</p>
n.d.	n.d.	n.d.	n.d.