

Mod. 220 – 275

Affettatrici inclinate per bar, ristoranti ed uso domestico, realizzate in lega speciale verniciata resistente alla corrosione.

Le parti scorrevoli sono montate su cuscinetti a sfera.

Lama in acciaio speciale che garantisce il perfetto taglio di salumi, carni, formaggi, verdure, ecc.

La manopola graduata consente d'ottenere sezioni di taglio sino ad uno spessore massimo di 16 mm ca.

L'affilatura della lama è eseguita in forma perfetta con l'affilatoio speciale incorporato.

Protezioni sulla lama.

Impianto elettrico 60204 CE

Affettatrici rosse a gravità	Mod. 220	Mod. 275
Diametro lama	220 mm	275 mm
Capacità di taglio	170 mm	190 mm
Lunghezza di taglio	230 mm	250 mm
Potenza motore	MF 0,170 kW	MF 0,35 kW –TF 0,30 kW
Larghezza da piedino a piedino	290 mm	380 mm
Dimensioni d'ingombro (LxPxH)	430x500x370 mm	480x570x440 mm
Massa	14 Kg	22 Kg

**220****275**