



Affettatrice con affilatoio fisso RGV h18948

Affettatrice professionale con vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica. Capacità di taglio: 230x165 mm. Corsa carrello: 255 mm. Potenza: 140W.

Affettatrice professionale ideale per salumerie, supermercati e ristoranti adatta per affettare salumi, formaggi e carni. Struttura robusta con basamento in alluminio laccato con vernici adatte per l'uso alimentare completa di coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fatta in alluminio con ossidazione anodica lucida. L'affettatrice dispone di affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare e manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio. Apparecchiatura professionale facile da pulire grazie alla totale assenza di zone dove lo sporco si possa annidare.

Caratteristiche tecniche:

- Basamento: in alluminio laccato
- Affilatoio: fisso
- Diametro lama: 220 mm
- Potenza motore: 140 Watt
- Capacità di taglio: 230 x 165 mm
- Spessore massimo di taglio: 15 mm
- Corsa carrello: 255 mm
- Peso netto: 13 Kg Dimensione piatto: 190 x 210 mm
- Dimensioni appoggio: 415 x 263 mm
- Dimensioni massime: L.448 x P.363 x h.335 mm
- Marca: R.G.V.

INFORMAZIONI

- **Altezza** 33,5 cm
- **Potenza** 140 W
- **Larg.** 44,8 cm
- **Spessore fette** da 0 a 15 mm
- **Tipologia** a gravita
- **Profondita** 36.3 cm
- **Garanzia** 1 anno
- **Diametro lama** 220 mm