



Affettatrice professionale con affilatoio fisso RGV h18951

Affettatrice a gravità con basamento laccato e affilatoio fisso. Potenza: 150 W. Diametro lama: 275 mm. Spessore massimo taglio: 15 mm. Corsa carrello: 255 mm.

Affettatrice a gravità pratica e funzionale ideale per affettare salumi, carni e formaggi; attrezzatura professionale ideale per supermercati, salumerie, ristoranti e fast food. Grazie alla totale assenza di zone dove lo sporco si annida l'affettatrice è facile da pulire. Attrezzatura progettata e realizzata seguendo le norme di sicurezza vigenti in materia; struttura con basamento in alluminio laccato per alimenti completa di coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fette in alluminio con ossidazione anodica lucida. L'affettatrice dispone di affilatoio fisso con doppio smeriglio e di motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso.

Caratteristiche tecniche:

- Basamento: in alluminio laccato
- Affilatoio: fisso
- Diametro lama: 275 mm
- Potenza motore: 150 Watt
- Capacità di taglio: 230 x 190 mm
- Spessore massimo di taglio: 15 mm
- Corsa carrello: 255 mm
- Peso netto: 16.5 Kg
- Dimensione piatto: 210 x 235 mm
- Dimensioni appoggio: 415 x 263 mm
- Dimensioni massime: L.505 x P.410 x h.375 mm
- Marca: R.G.V.

INFORMAZIONI

- **Altezza** 37,5 cm
- **Potenza** 150 W
- **Larg.** 50,5 cm
- **Spessore fette** da 0 a 15 mm
- **Tipologia** a gravita
- **Profondita** 41 cm
- **Garanzia** 1 anno
- **Diametro lama** 275mm