

**HOLITY.COM**

Affettatrice professionale RGV h18947

Affettatrice a gravità con affilatoio amovibile. Diametro lama: 195 mm. Spessore di taglio fino a 15 mm. Capacità di taglio: 200x130 mm. Corsa carrello: 210 mm.

Affettatrice ergonomica ideale per affettare salumi, carni e formaggi adatta per salumerie, supermercati e macellerie. Attrezzatura professionale dotata di manopola graduale per la regolazione dello spessore di taglio e di affilatoio amovibile posizionato sul piatto. Basamento pressofuso in alluminio laccato con vernici alimentari completo di corpilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica. L'affettatrice dispone di albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere, lama professionale temperata, rettificata e cromata a cromo duro ed anello fisso di protezione della lama. L'affettatrice con pressamerce in plexiglass dispone di motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso.

Caratteristiche tecniche:

- Basamento: in alluminio laccato
- Affilatoio: amovibile
- Diametro lama: 195 mm
- Potenza motore: 140 Watt
- Capacità di taglio: 200 x 130 mm
- Spessore massimo di taglio: 15 mm
- Corsa carrello: 210 mm
- Peso netto: 11 Kg Dimensione piatto: 190 x 155 mm
- Dimensioni appoggio: 381 x 233 mm
- Dimensioni massime: L.430 x P.300 x h.292 mm
- Marca: R.G.V.

INFORMAZIONI

- **Altezza** 29,2 cm
- **Potenza** 140 W
- **Larg.** 43 cm
- **Spessore fette** da 0 a 15 mm
- **Tipologia** a gravità
- **Profondità** 30 cm
- **Garanzia** 1 anno

- **Diametro lama 195 mm**