



Affettatrice professionale da appoggio h488_25

Affettatrice professionale da appoggio per salumi. Dimensioni : cm L. 44 x P. 54 x H.38 / Lama : Ø 275 mm.

Affettatrice per salumi professionale. Affettatrice a motore ventilato potente e perfetta per tagliare tutti i tipi di salumi. Il telaio è fatto di alluminio pressofuso verniciato. Lo spessore del taglio arriva a 15 mm grazie alla presenza di una lama RASSPE dal diametro di 275 mm. Il prodotto è veloce grazie alla sua potenza di 180 W ma estremamente sicuro dotato di centralina di sicurezza. Inoltre ha un pulsante luminoso 24 V che indica accensione e spegnimento, ulteriore simbolo di sicurezza.

Caratteristiche tecniche:

- Potenza: 180 Watt
- Peso: 17,5 Kg
- Lama ? 275 mm
- Taglio utile: 160x245 mm
- Corsa carrello: 235 mm
- Dimensioni: 440x540x380 mm
- Dimensioni imballo: 570x445x400 mm
- Telaio in alluminio pressofuso verniciato
- Spessore taglio: 0?15 mm
- Affilatoio fisso
- Motore ventilato
- Lama RASSPE
- Doppio pulsante luminoso 24 V
- Centralina di sicurezza
- Origine: Comunità Europea

INFORMAZIONI

- Altezza 380 mm

- Larg. 440
- Spessore fette da 0 a 15 mm
- Tipologia da appoggio
- Profondita 540 mm
- Diametro lama 275mm

HOLITY.COM

Affettatrice professionale da appoggio h488_25

Affettatrice professionale da appoggio h488_25

Altezza: 380 mm

Larg.: 440

Spessore fette: da 0 a 15 mm

Tipologia: da appoggio

Profondita: 540 mm

Diametro lama: 275mm



HOLITY.COM