



Affettatrice verticale h09137

Affettatrice verticale particolarmente adatta per il taglio di carne fresca. Fette sempre perfette, anche molto sottili e senza scarto.

Macchina per affettare salumi, carne, formaggi, ecc.

- struttura in lega leggeradi alluminio anodizzato (fusione in conchiglia)
- blocco piatto
- vela per rimozione carrello
- anello fisso protezione lama
- paralama estraibile
- pomello regolazione vela con scala graduata
- affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama
- Optional: piatto carne
- Conforme alle norme CE

Caratteristiche tecniche:

- Potenza: 0.26 kW
- Alimentazione: 230 V
- Ø lama: 350 mm
- Spessore taglio: 0÷15 mm
- Taglio utile: 360x260h (mm)
- Dimensioni piano di appoggio: 610x460 mm
- Dimensioni: 760x645x500 h mm

INFORMAZIONI

- **Colore** argento
- **Altezza** 50 cm
- **Potenza** 260 W
- **Larg.** 64 cm
- **Spessore fette** da 0 a 15 mm
- **Tipologia** verticale
- **Profondita** 76 cm
- **Diametro lama** 350 mm