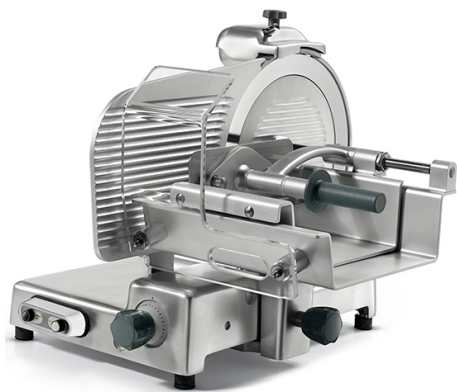


**Affettatrice, per carni, diametro lama 350mm,
taglio 340x250mm modello per
gastronomia, macelleria.**

Prezzo 49.70 Euro

Affettatrice; lama d.350mm; taglio 340x250mm Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Per [\[visit website\]](#)



Descrizione prodotto

Affettatrice; lama d.350mm; taglio 340x250mm Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Perfetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Copertura inferiore con acceso diretto ai componenti elettrici. Scheda elettronica commutabile 110-220-Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile. Estrattore lama di serie. Manopole alluminio. Lama G&B. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Valigetta con utensili manutenzione e CD dimostrativo. Apertura vela trasversale 30 mm. Sistema di tenuta stagna su puleggia. 70 mm di distanza fra la lama e la testa.

Ulteriori informazioni

Capacità: Ø 350mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 720 x 685 x 560

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 0,275

Volt: 230

Modello: FEB0035

Tier Price:

