

Affettatrice verticale, lama ø 300 mm modello per gastronomia, macelleria.

Prezzo 37.10 Euro

Affettatrici professionali modello Mantegna Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno [visit website]



Descrizione prodotto

Affettatrici professionali modello Mantegna 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. Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Manopole alluminio. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Valigetta con utensili manutenzione e CD dimostrativo. 48 mm di distanza fra la lama e la testa.

Ulteriori informazioni

Capacità: Ø 300mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 600 x 635 x 695

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50-60

KW Elettrico: 0,275

Volt: 230

Modello: MANTEGNA30BS

Tier Price:

