

KELLY VERTICALE SALUMI 350 S-K CE P + BLC

DESCRIZIONE

Affettatrice professionale studiata per tagliare grossi salumi, formaggi, pane e pesce. La linea curata fin nei minimi particolari con ampi raggi e priva di spigoli permette una semplice e completa pulizia garantita anche al sistema **BLC**, blocco carro di scorrimento, che consente di smontare il piatto merce ed il suo supporto ed avere così un comodo accesso anche nella parte sottostante al piatto stesso.

In questo caso, un apposito meccanismo di sicurezza ne permette lo smontaggio solo quando la paratia di regolazione fetta è nella posizione "0" in modo tale che la lama sia completamente protetta. In più molti suoi componenti si possono smontare facilmente per poterli lavare in lavastoviglie.

Progettata seguendo le norme di sicurezza vigenti questa affettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida
- coprilama, piatto merci, paratia di regolazione fetta e anello coprilama con ossidazione anodica lucida, così da ottenere un prodotto igienicamente pulito e anticorrosivo
- piatto in acciaio inox (OPTIONAL) e ciabatta pressamerce in acciaio inox (OPTIONAL) smontabile e lavabile
- motore di tipo professionale ventilato per limitare il riscaldamento e renderlo silenzioso
- albero portalama montato su doppio cuscinetto che rende l'affettatrice silenziosa
- lama professionale temprata, rettificata e cromata al cromo duro per mantenere il più a lungo l'efficienza nel taglio
- affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura

DETTAGLI TECNICI

Diam. Lama

350

Basamento

Ossidato

Affilatoio

Fisso

Dim max (lung x larg x h)

800x620x600

Dim appoggio (lung x larg)

615x450

Potenza motore

300

Dim piatto (lung x larg)

340x300

Sp. max taglio	25
----------------	----

Capacità di taglio	350x255
--------------------	---------

Corsa carrello	367
----------------	-----

Peso	53
------	----

Dim imballaggio	82x82x75
-----------------	----------

Vol imballaggio	0,5
-----------------	-----
