



AVM350BSTF

Descrizione

made in Italy

AFFETTATRICI VERTICALI PER CARNE-SALUMI XL

Realizzata con robusta struttura in alluminio anodizzato e spazzolato, la linea $\bar{\bar{A}}$ arrotondata e priva di spigoli per facilitarne la pulizia.

Manopole completamente in metallo e viterie in acciaio inox.

Perno di scorrimento cromato, rettificato e lappato con boccole di scorrimento autolubrificanti.

Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.

Apertura vela trasversale 30 mm con coperchio supporto vela smontabile.

Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.

Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione e sistema di tenuta stagna su puleggia.

Distanza fra lama e il corpo macchina di 48 mm.

Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.

Estrattore lama di serie.

AVM350BS TF

Braccio stringi salumi con staffa chiodata inox rimovibile

Diametro lama $\bar{\bar{A}}$,=350 mm

Alimentazione 400V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: piatto salumi
- Alimentazione: 400V
- Potenza motore: 380/0,52 W/HP
- Diametro lama: 350 mm
- Spessore taglio: 30 mm
- Corsa carrello: 355 mm
- Piatto: 305 x 295 mm
- Dimensioni: 590 x 805 x 720 mm (L x P x H)

- Peso: 41,5 Kg

Particolari:



Affilatoio incorporato



Ampio spazio tra lama e corpo macchina



Zavorra inox smontabile

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso