



AVM350VCSTF

Descrizione

made in Italy

AFFETTATRICI VERTICALI PER SALUMI-CARNE XL

Realizzata con robusta struttura in alluminio anodizzato e spazzolato, la linea è 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.

AVM350VCS TF

Braccio spingi carne con staffa chiodata inox rimovibile

Diametro lama $\varnothing=350$ mm

Alimentazione 400V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: piatto carne
- Alimentazione: 400V
- Potenza motore: 380/0,52 W/HP
- Diametro lama: 350 mm
- Spessore taglio: 30 mm
- Corsa carrello: 355 mm
- Piatto: 287 x 350 mm
- Dimensioni: 672 x 795 x 565 mm (L x P x H)

- Peso: 42 Kg

Particolari:



Affilatoio incorporato



Ampio spazio tra lama e corpo macchina



Zavorra inox smontabile

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso