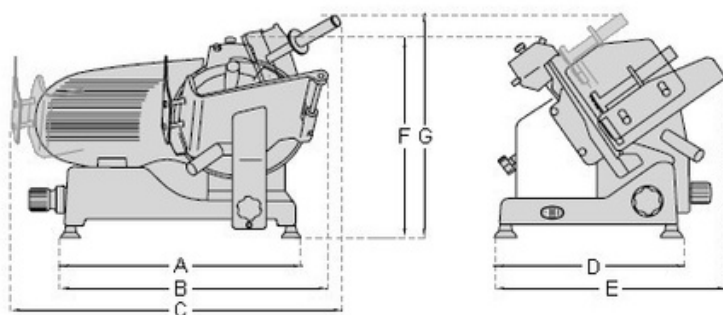


S-350GR

AFFETTATRICE A GRAVITA' - GRAVITY SLICING MACHINES - TRANCHEUSE À GRAVITÉ



A - DISTANZA PIEDINI - DISTANCE BETWEEN FEET	620 mm
B - INGOMBRO TAGLIO - MAX OVERALL DIMENSION DURING CUTTING OPERATION	695 mm
C - INGOMBRO MAX INIZIO/FINE CORSA - MAX DISTANCE BEGINNING/END MOVEMENT	850 mm
D - DISTANZA PIEDINI - DISTANCE BETWEEN FEET	445 mm
E - INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA - OVERALL WIDTH DIMENSION	580 mm
F - ALTEZZA - HEIGHT	500 mm
G - INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA - OVERALL HEIGHT DIMENSION	640 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ TAGLIO CUTTING CAPACITY	300x260 mm
SPESSORE DI TAGLIO CUTTING THICKNESS	0.16 mm
PESO WEIGHT	42 kg
MOTORE MOTOR	0,37 kw
LAMA DIAMETRO BLADE	350 mm
DIMENSIONI PIATTO CARRIAGE DIMENSIONS	315x280 mm
DIMENSIONI IMBALLO PACKING DIMENSIONS	650x800x610 mm



Affettatrici a gravità professionali ideali per il taglio di salumi. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica, pulsantiera con comandi a bassa tensione, lama forgiata in acciaio temperato, sistema di sblocco piatto, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canalini di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.

OPTIONAL:

a) Verniciatura (colori ral); b) Estrattore Lama; c) Lama dentata; d) Lama teflonata; e) Kit piedini rientranti; f) Prodotto di pulizia



Gravity slicer ideal for cold cuts and recommended for professional use. Anodized cast aluminium alloy construction, belt/driven transmission, motor with thermal protection, low/voltage controls, forged and hardened steel blade, carriage release device, carriage running on self-lubricating bushes, aluminium feed plate equipped with special sliding grooves to reduce friction, cast/in aluminium sharpener assembly.

OPTIONAL:

a) RAL colours painting; b) Blade extractor; c) Toothed blade; d) Teflon blade; e) Optional inward supporting feet; f) Cleansing detergent



Trancheurs à gravité professionnels recommandés pour la charcuterie. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur avec protection thermique, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, système de déblocage du chariot, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte-produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé.

OPTIONAL:

a) Vernis couleurs RAL; b) Extracteur lame; c) Lama dentée; d) Lama Téflon; e) Kit pour déplacer les pieds vers l'intérieure; f) Détergent