



SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	46
Peso lordo (Kg)	53
Larghezza (mm)	900
Profondità (mm)	710
Altezza (mm)	585

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Affettatrici verticale con piatto salumi in lega d'alluminio con **trasmissione ad ingranaggi, diametro lama mm 350** - disponibile in versione **monofase o trifase**

- **Diametro lama** mm 350;
- Dotata di **doppio piatto scorrevole e braccio speciale snodato**, è caratterizzata da una **grande capacità di taglio** che la rende particolarmente **adatta per il taglio di grossi salumi**.
- Dotata di **affilatoio meccanico** permette una semplice e rapida affilatura.
- Ideale per supermercati, macellerie e grandi centri cottura.
- La **trasmissione a ingranaggi è molto affidabile, resistente agli sforzi, permette di tagliare anche il prodotto più duro**.
- La trasmissione a ingranaggi infatti, riesce a soddisfare anche la **clientela più esigente**, eliminando diversi problemi: quello dell'usura della cinghia, quello della necessità di una continua manutenzione e regolazione della cinghia stessa e infine quelli che a volte si possono avere a causa dello slittamento della cinghia.
- **Corsa Carrello** mm 365
- **Regolatore Taglio** mm 16
- **Giri lama** n.220 al minuto;
- **Capacità Taglio** Ø mm 265 - mm 265x310

Marchio CE
Made in Italy

MODELLI DISPONIBILI

TCF205-000400

- TECHNO CHEF - Affettatrice verticale per salumi ad ingranaggi, lama Ø 350 mm, - versione MONOFASE V. 230/1

€ 2.174,65 + IVA

€ 2.653,07 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel



carrello

Consegna: da 10 a 18 giorni

TCF205-000450



TECHNOCHEF - Affettatrice verticale per salumi ad ingranaggi, lama Ø 350 mm, - versione TRIFASE V. 380/3

€ 2.174,65 + IVA

€ 2.653,07 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 10 a 18 giorni