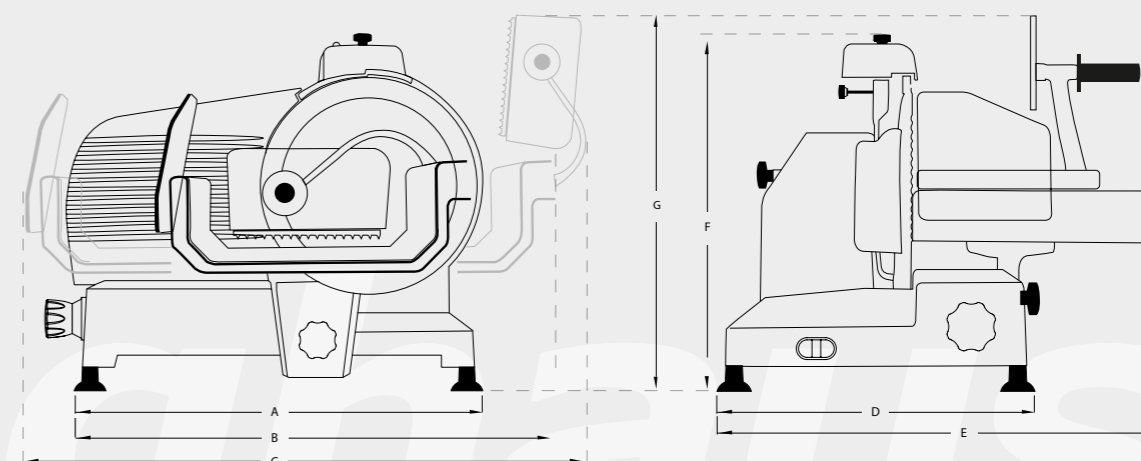


AFFETTACARNE VERTICALE SERIE HORECA

Affettatrici verticali professionali, ideali per il taglio della carne. Fusione in lega di alluminio anodizzato, trasmissione a cinghia, motore con termica (escluso diam. 300), lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce con doppio scorrimento, sistema di sblocco piatto di serie, affilatoio incorporato in fusione di alluminio e manopole rosse.

AF350H VM



		AF300H VM	AF330H VM	AF350H VM	AF370H VM
Distanza piedini	A	550 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Ingombro taglio	B	600 mm	660 mm	660 mm	670 mm
Ingombro max inizio / Fine corsa	C	800 mm	830 mm	830 mm	845 mm
Distanza piedini	D	360 mm	435 mm	435 mm	435 mm
Ingombro massimo in larghezza	E	530 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Altezza	F	460 mm	550 mm	570 mm	580 mm
Ingombro massimo in altezza	G	570 mm	625 mm	625 mm	625 mm

MODELLO	AF300H VM	AF330H VM	AF350H VM	AF370H VM
Capacità taglio	□ 270 x 190 mm ○ 190 mm	□ 300 x 240 mm ○ 240 mm	□ 300 x 250 mm ○ 250 mm	□ 300 x 260 mm ○ 260 mm
Spessore di taglio	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm	0÷16 mm
Peso	35 kg	40 kg	43 kg	44 kg
Motore	0,27 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
Lama diametro	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
Dimensioni piatto	270 x 290 mm	320 x 470 mm	320 x 470 mm	340 x 470 mm
Dimensioni imballo	550 x 670 x 550 mm	650 x 800 x 610 mm	650 x 800 x 610 mm	650 x 800 x 610 mm

OPTIONAL

Verniciatura (colori ral)

Kit piedini rientranti

Estrattore lama