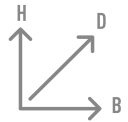


AFFETTACARNE 300

MEAT SLICER 300 MM BLADE

- Macchinario per uso professionale • Robusta fusione di lega di alluminio alimentare anodizzato • Lama forgiata e temprata • Motore asincrono ventilato • Grande capacità di taglio • Boccole carrello autolubrificanti • Blocco al carrello • Ampio piatto porta carne • Braccio stringi carne a cigno • Trasmissione a cinghia • Interruttore digitale • Scheda a 24 volt • Affilatoio incorporato • Curata nei dettagli • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium • Forged and hardened blade • Ventilated asynchronous motor • Wide cutting capacity • Permanently lubricated carriage ball bearings • CE models with carriage locking option • Large product support • Swan shaped clamp lever • Belt transmission • Digital ON/OFF switch • 24 Low tension card included • Sharpener included • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 640
D. 530
H. 500

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230/50 230-400/50
Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	0,27 (0,36)
Lama Blade size (mm)	ø300
Giri/m lama al minuto Blade revolution (RPM)	280
Corsa Carrello Carriage sliding (mm)	300
Capacità di taglio Cutting capacity (mm)	270x190
Spessore di taglio Slice thickness (mm)	0÷16
Base d'appoggio affettatrice Slicer cutting area (mm)	495x360
Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase (kg)	35,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase (kg)	40,0/40,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 800 D. 530 H. 460

NORME CE / CE APPROVED

300 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

FAC300

300 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FAC301