

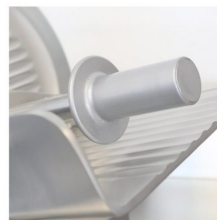
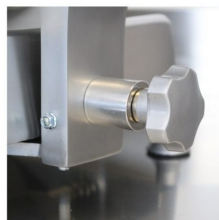
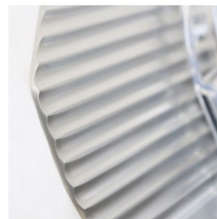
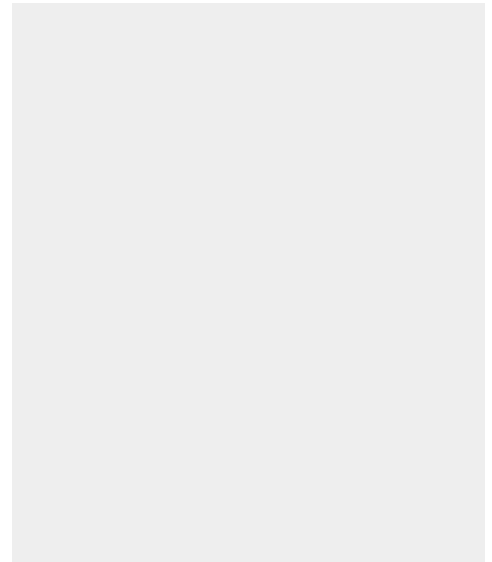
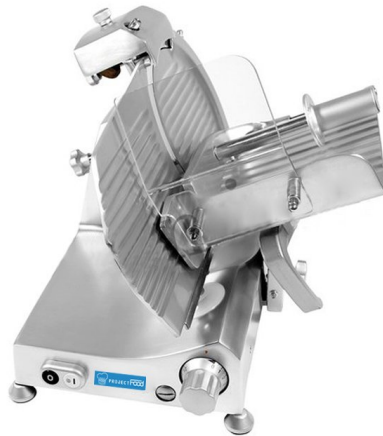
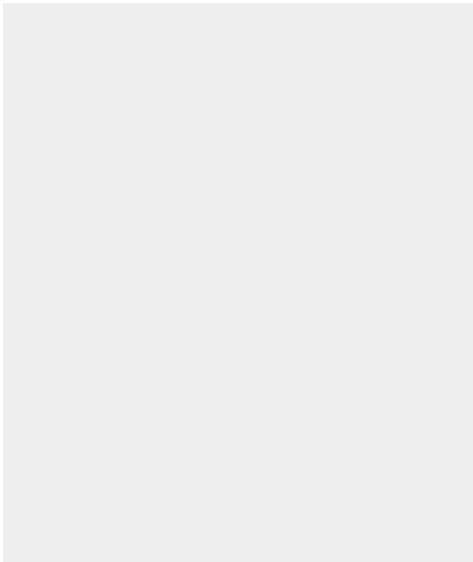


PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

**AFFETTATRICE A GRAVITÀ, TRIFASE, LAMA 300 MM, TAGLIO UTILE 280X220 MM,
ALLUMINIO ANODIZZATO**

CODICE: PFA303GRS



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Affettatrice a gravità in alluminio, lama diametro 300 mm, Alimentazione Trifase

L'affettatrice ha una **struttura in alluminio anodizzata**.

La **lama è in acciaio antiaderente** di **diametro 300 mm** e un robusto pressa merce.

Taglio utile : 280 x 220 mm

Il **motore professionale è ventilato** con protezione termica e la trasmissione è a cinghia.

Il **piatto montato su cuscinetti a sfera**, ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro.

L'**affettatrice è dotata di un affilatoio fisso**

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'affettatrice ha bisogno di una pulizia costante per farla durare nel tempo.

Si consiglia di pulire l'affettatrice con prodotti non aggressivi alla fine di ogni giornata lavorativa

Per qualsiasi informazione lo staff di **Projectfood** è a vostra disposizione

DATI TECNICI

Peso	26 kg
Dimensione Esterne LxPxH (mm)	L500xP760xH510 mm
Potenza	260 Watt
Trasmissione	a cinghia
Diametro Lama	Ø300 mm
Taglio Utile	280x220 mm
Spessore Taglio	0 a 16 mm



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Materiale Affettatrice

Alluminio anodizzato

Tipologia affettatrice

Affettatrice a Gravità