

## – CARATTERISTICHE TECNICHE –

### Affettatrici professionali serie TG

Linea di affettatrici professionali dalla linea arrotondata costruite in lega speciale anodizzata. Adatta per bar, ristoranti, pizzerie. Grande capacità di taglio, si adegua benissimo a piccoli spazi.

Carrello su doppia barra cementata e rettificata; regolazione fetta da 0 a 15 mm

Carrello, para lama e affilatoio smontabili; affilatoi incorporato di serie su tutti i modelli

Fondo chiuso e paramano in plexiglass trasparente.

Su richiesta possiamo realizzarla con la pomelleria in color nero oppure di averle realizzate in versione verniciata (rossa – nera – panna)



Mod. TG300CE.CB	Mod. TG330CE.CB	Mod. TG350CE.CB
Dimensioni Lama 300 mm	Dimensioni Lama 330 mm	Dimensioni Lama 350 mm
Dimensioni Piatto 260 x 280	Dimensioni Piatto 260 x 280	Dimensioni Piatto 260 x 280
Ingombro macchina: 490(D) x 600(E) x 440(C)	Ingombro macchina: 490(D) x 610(E) x 470(C)	Ingombro macchina: 490(D) x 620(E) x 490(C)
Ingombro piedini: 330(A) x 470(B)	Ingombro piedini 330(A) x 470(B)	Ingombro piedini 330(A) x 470(B)
Taglio effettivo: 260 x 200h	Taglio effettivo: 260 x 230h	Taglio effettivo: 260 x 250h
Peso: 22 Kg	Peso: 24 Kg	Peso: 26 Kg
Motore 220 Ac 0,187 kW	Motore 220 Ac 0,22 kW	Motore 220 Ac 0,22 kW