- 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

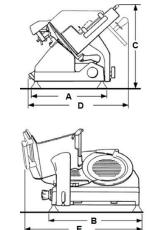
Carrello, para lama e affilatoio smontabili; affilatoi incorporato di serie su tutti i modelli

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