

## AFC30S

AFFETTACARNE A LAMA VERTICALE Ø 300 mm



**ANGELO PO**

### CARATTERISTICHE di GAMMA

- Serie di macchine elettriche per cucine professionali.
- La realizzazione è certificata con il marchio CE.



### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Il corpo è realizzato in lega anodizzata resistente all'ossidazione, e la lama è in acciaio inossidabile.
- Sul paralama è inserito il microinterruttore di sicurezza, e di corredo è fornito il gruppo affilatore sul quale è stato inserito un microinterruttore di sicurezza.
- Il carrello scorrevole è montato su doppia barra rettificata.
- Il modello a lama verticale AFC 30S dispone di piatto scorrevole di grandi dimensioni, ed è studiato per il taglio delle carni fresche.
- La trasmissione a cinghia, per tutti i modelli, garantisce affidabilità e silenziosità. I comandi funzionano a 24 Volt.
- Il carrello è fornito di barriera di protezione salvamani.



### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Diametro della lama: 300 mm.

Larghezza	Cm	66
Profondità	Cm	54
Altezza	Cm	44
Peso netto	Kg	20

Potenza Elettrica      kW    0,24

Allacciamento standard V-Hz    400V 3~ / 50Hz