



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

AFFETTATRICI INCLINATE TGC - CE 300

Tutte le affettatrici vengono costruite con un anello lama fisso che protegge il filo della lama anche nel caso di assenza del paralama e dell'affilatoio: questo significa sicurezza attiva anche nel caso di pulizia e manutenzione dell'affettatrice. BLOCCO PIATTO CON VELA NON REGOLABILE Obbliga l'operatore a rimuovere il piatto dell'affettatrice solamente quando la manopola di regolazione spessore fette è chiusa (posizione 0), e quindi la lama resta protetta dalla vela. In assenza del piatto non è possibile regolare l'apertura della vela. BASSA TENSIONE Con i pulsanti marcia e arresto per il funzionamento, le affettatrici, sono provviste di un dispositivo a bassa tensione che grazie alla dotazione di serie di un relè, ne impedisce il riavvio (riarmo), in caso di interruzione di corrente. L'isolamento elettrico e la resistenza dei materiali (cavo ignifugo con parastrappo), sono le giuste garanzie di sicurezza per quello che riguarda l'impianto elettrico. PROTEZIONI PIATTO PRESSAMERCE Le protezioni sul piatto e sulla manopola pressamerce (posta a debita distanza dalla lama), consentono di affrontare l'operazione di taglio in completa tranquillità e sicurezza ESTRATTORE Rimosso il paralama, il microinterruttore blocca il funzionamento dell'affettatrice. A lama ferma sono visibili due fori di estrazione nei quali si aggancia l'estrattore in plexiglass. Tolte le viti che bloccano la lama sulla puleggia è possibile rimuovere la stessa senza toccarla mai con le mani



Mod.	Watt	hp	Dimensioni piatto	Peso Kg	A	B	D	Y	H	T	R	X
300	0,176	0.23	225 x 260	20	255	205	310	480	420	450	530	640



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

