



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

MIRRA 220 – 220 AI

Affettatrici di elegante design realizzate in lega di alluminio lucidata e trattata anodicamente; dettagli e componenti di grande affidabilità per garantire prestazioni eccellenti e una lunga durata nel tempo. I piatti posamerce montati su boccole autolubrificanti e cuscinetti a sfera hanno una grande scorrevolezza e permettono di tagliare facilmente salumi, formaggi stagionati, pesce, carni dure ed altro. Lo spessore di taglio è regolato da un meccanismo a camme molto sensibile che permette una regolazione millimetrica; lama in acciaio speciale temperata cromata e rettificata a lunga durata. Studiate in ottemperanza alle normative di sicurezza vigenti le Mirra CE professionale sono caratterizzate da: - impianto elettrico a 24 V. e dispositivo NVR; - copertura inferiore; - paramano in plexiglas; - microinterruttore su tirante paralama. - pulsantiera elettronica con guarnizione e mascherina siliconica isolata IP 54; - anello protezione lama; - meccanismo di blocco movimento carrello e vela in caso di rimozione del carro.



Modello	MIRRA 220	MIRRA 220 A.I.
Lama	mm 220 - inches 9"	mm 220 - inches 9"
Motore	Watt 125 - Hp 1/6	Watt 125 - Hp 1/6
Spessore di taglio	mm 13	mm 13
Capacità di taglio	mm 150x205	mm 150x205
Corsa carrello	mm 225	mm 225
Piatto	mm 230x235	mm 230x235
Misure max ingombro	mm 545x530 h.465	mm 545x530 h.465
Peso netto	Kg 17	Kg 17,5
Misure imballaggio	mm 600x500x420	mm 600x500x420
Peso lordo	Kg 22	Kg 22



Pulsantiera



Protezione inferiore



Meccanismo sgancio piatto



Estrattore lama