



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

MIRRA 300

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 300 M.
Lama	mm 300 - inches 12"
Motore	Watt 160 - Hp 2/9
Spessore di taglio	mm 13
Capacità di taglio	mm 215x250
Corsa carrello	mm 285
Piatto	mm 250x275
Misure max ingombro	mm 640x610 h.510
Peso netto	Kg 21
Misure imballaggio	mm 800x600x520
Peso lordo	Kg 26



Pulsantiera



Protezione inferiore



Meccanismo sgancio piatto



Estrattore lama