



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

AGATA 250

Macchine appositamente studiate per il taglio di insaccati, prosciutti crudi, carni fresche e contemporaneamente idonee a tutti gli usi. Affettatrici Agata inclinate e verticali studiate in ottemperanza alle normative di sicurezza vigenti e caratterizzate da: - Fusione in lega speciale di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo. - Trasmissione a cinghia Poli V. - Lama in acciaio speciale temperata cromata e rettificata a lunga durata. - Affilatoio incorporato a due tempi con mole smerigliate a regolazione calibrata. - Piatti posamerce di grandi dimensioni posizionati su un carrello scorrevole e silenzioso montato su boccole autolubrificanti e cuscinetti a sfera. - Carrello e coprilama smontabili mediante lo svitamento di un semplice volantino. - Motore monofase o trifase, potente e silenzioso.



Modello	AGATA 250
Lama	ø mm 250/ inches 10"
Motore	Watt 160 - Hp 0,25
Spessore di taglio	mm 15
Capacità di taglio	mm 195x235
Corsa carrello	mm 270
Piatto	mm 245x235
Misure max ingombro	mm 600x595 h.485
Peso netto	Kg 20,5
Misure imballaggio	mm 800x600x520
Peso lordo	Kg 27,5



Protezione inferiore



Meccanismo sgancio



Anello protezione lama



Estrattore lama



Paramano in plexiglass