



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

## AGATA 350

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.



<b>Modello</b>	AGATA 350
<b>Lama</b>	350
<b>Motore</b>	Watt 260 - Hp 0,35
<b>Spessore di taglio</b>	mm 15
<b>Capacità di taglio</b>	mm 250x270
<b>Corsa carrello</b>	mm 330
<b>Piatto</b>	mm 280x270
<b>Misure max ingombro</b>	mm 710x620 h.610
<b>Peso netto</b>	kg 35
<b>Dimensioni imballo</b>	mm 750x650x590
<b>Peso lordo</b>	kg 41,5



Protezione inferiore



Meccanismo sgancio



Anello protezione lama



Estrattore lama



Paramano in plexiglass