



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.



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



Protezione inferiore



Meccanismo sgancio



Anello protezione lama



Estrattore lama



Paramano in plexiglass