



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

## GEMMA 300

Macchina appositamente studiata per tagliare con facilità insaccati, prosciutti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure, etc. Piatto posamerce di grandi dimensioni posizionato su un carrello scorrevole e silenzioso, montato su boccole autolubrificanti e cuscinetti a sfere. Fusione in lega speciale di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo. Trasmissione a cinghia Poi V. Motore monofase o trifase, potente e silenzioso. Lama in acciaio speciale temperato cromato e rettificato a lunga durata. Affilatoio incorporato a due tempi con mole smerigliate a regolazione calibrata. Spessore di taglio da 0 a 14 mm con meccanismo o camme azionato da una manopola graduata..



<b>Modello</b>	GEMMA 300
<b>Lama</b>	ø mm 300/12"
<b>Motore</b>	Watt 210 - Hp 0,30
<b>Spessore di taglio</b>	mm 14
<b>Capacità di taglio</b>	mm 215x250
<b>Corsa carrello</b>	mm 285
<b>Piatto</b>	mm 305x240
<b>Misure max ingombro</b>	mm 650x640 h.590
<b>Peso netto</b>	Kg 31
<b>Misure imballaggio</b>	mm 750x650x590
<b>Peso lordo</b>	Kg 37



Protezione inferiore



Anello protezione lama



Meccanismo sgancio



Estrattore lama