



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

GEMMA 350

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..



Modello	GEMMA 350
Lama	ø mm 350/14"
Motore	watt 210 - Hp 0,30
Spessore di taglio	mm 14
Capacità di taglio	mm 240x250
Corsa carrello	mm 285
Piatto	mm 305x240
Misure max ingombro	mm 670x640 h.600
Peso netto	kg 34,5
Misure imballaggio	mm 750x650x590
Peso lordo	kg 41



Protezione inferiore



Anello protezione lama



Meccanismo sgancio



Estrattore lama