



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

SELCE 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 Poli V. Motore monofase o trifase, potente e silenzioso. Lama in acciaio speciale temperata cromata e rettificata a lunga durata. Affilatoio incorporato a due tempi con mole smerigliate a regolazione calibrata. Spessore di taglio da 0 a 14 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata. Carrello e coprilama smontabili mediante lo svitamento di un semplice volantino...



| | |
|---------------------|---------------------|
| Modello | SELCE 350 |
| Lama | mm 350 - inches 14" |
| Motore | Watt 290 - Hp 2/5 |
| Spessore di taglio | mm 14 |
| Capacità di taglio | mm 250x280 |
| Corsa carrello | mm 350 |
| Piatto | mm 320x285 |
| Misure max ingombro | mm 755x660 h.690 |
| Peso netto | Kg 43,5 |
| Misure imballaggio | mm 750x650x590 |
| Peso lordo | Kg 50 |



Protezione inferiore



Anello protezione lama



Meccanismo sgancio



Estrattore lama