



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

AFFETTATRICI VERTICALI TCN 350 – 370 – 390 CARNE

Tutte le affettatrici vengono costruite con un anello lama fisso che protegge il filo della lama anche nel caso di assenza del paralama e dell'affilatoio: questo significa sicurezza attiva anche nel caso di pulizia e manutenzione dell'affettatrice. **BLOCCO PIATTO CON VELA NON REGOLABILE** Obbliga l'operatore a rimuovere il piatto dell'affettatrice solamente quando la manopola di regolazione spessore fette è chiusa (posizione 0), e quindi la lama resta protetta dalla vela. **BASSA TENSIONE** Con i pulsanti marcia e arresto per il funzionamento, le affettatrici, sono provviste di un dispositivo a bassa tensione che grazie alla dotazione di serie di un relè, ne impedisce il riavvio (riarmo), in caso di interruzione di corrente. L'isolamento elettrico e la resistenza dei materiali (cavo ignifugo con parastrappo), sono le giuste garanzie di sicurezza per quello che riguarda l'impianto elettrico. **PROTEZIONI PIATTO PRESSAMERCE** Le protezioni sul piatto e sulla manopola pressamerce (posta a debita distanza dalla lama), consentono di affrontare l'operazione di taglio in completa tranquillità e sicurezza **ESTRATTORE** Rimosso il paralama, il microinterruttore blocca il funzionamento dell'affettatrice. A lama ferma sono visibili due fori di estrazione nei quali si aggancia l'estrattore in plexiglass. Tolte le viti che bloccano la lama sulla puleggia è possibile rimuovere la stessa senza toccarla mai con le mani



Mod.	Watt	hp	Dimensioni piatto	Peso Kg	Interasse piedini	Corsa carrello	Capacità taglio	Misure ingombro
350	0,301	0,55	300 x 270	50	580x380	370	245x330	820x740x600
370	0,301	0,55	300 x 270	51	580x380	370	265x330	820x740x600
390	0,301	0,55	300 x 270	52	580x380	370	275x330	820x740x600