



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

## AGATA 300 VERTICALE

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. Le Agata verticali sono presenti con tre differenti tipi di piatto per soddisfare al meglio le varie esigenze: Agata Vert. VAS B.S.: piatto a doppio scorrimento con braccio speciale per una perfetta tenuta dei salumi di grandi dimensioni. Agata Vert. VCO: piatto di grandi dimensioni adatto al taglio di carni fresche, insaccati, formaggi, ecc. Agata Vert. VCS: piatto a doppio scorrimento ideato per il taglio di carni fresche, insaccati e allo stesso tempo adatto a tutti gli usi.



<b>Modello</b>	AGATA 300 VERT. BS
<b>Lama</b>	ø mm 300/ inches 12"
<b>Motore</b>	Watt 200 - Hp 0,30
<b>Spessore taglio</b>	mm 15
<b>Capacità di taglio HxX</b>	mm 205x260
<b>Corsa carrello</b>	mm 285
<b>Piatto</b>	mm 260x285
<b>Dimensioni max</b>	mm 780x550 h.580
<b>Peso netto</b>	Kg 27
<b>Dim. imballo</b>	mm 750x650x590
<b>Peso lordo</b>	Kg 33



Protezione inferiore



Meccanismo sgancio



Anello protezione lama



Estrattore lama



Paramano in plexiglass