CORTADORA VERTICAL VSL-350

Especial para salumi o carne curada. Cuchilla Ø 350 mm. Transmisión por correa.





DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Posición vertical para aplicación universal. Especial para carne curada.

- Cortadora totalmente fabricada con aluminio altamente pulido y protegida de la oxidación anódica.
- ✓ Afilador de precisión incorporado.
- ✓ Cuchilla de corte universal con relieve.
- Anillo de protección contra la entrada de agua y grasa al mecanismo de cuchilla.
- √ Regulación decimal del espesor de corte de 0 mm a 16 mm.
- ✓ Base constituida por una única pieza.
- ✓ El carro se desliza mediante rodamientos.
- ✓ Equipado con anillo protector de cuchila y bloqueo de carro.
- ✓ Interruptor doble luminoso de 24V.
- √ Placa electrónica de seguridad.
- ✓ Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas. La mayor distancia entre la caja y la cuchilla facilita la limpieza.

OPCIONAL

- Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

ESPECIFICACIONES

Diámetro de cuchilla: 350 mm Capacidad corte: 250 mm x 330 mm Espesor corte: 0 mm - 16 mm Recorrido del carro: 405 mm Potencia total: 370 W Grado de protección IP: X1

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 920 mm
- √ Fondo: 650 mm
- √ Alto: 660 mm

Peso neto: 43.5 kg Dimensiones del embalaje 640 x 830 x 700 mm Peso bruto: 45 kg

MODELOS DISPONIBLES

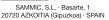
5051046 Cortadora correa VSL-350 230/50/1 5051060 Cortadora correa VSL-350 220/60/1

* Consulte para versiones especiales











Fabricante de Equipos para Hostelería <u>ESPAÑA</u> <u>EXPORT</u> sammic.es sammic.com

Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95 sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.

Aprobado