

05/2010

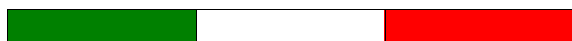
Mod: 300E/B-CE

Production code: FAP300-CE



Diamond
catering equipment

Affettatrice FAP 300



made in italy

Caratteristiche tecniche

Allacciamento elettrico : 230V / 50Hz / 1~

Potenza (Watt/hp) : 220 / 0,29

Diametro lama (mm) : 300

Peso netto (kg) : 23

Dimensioni piatto (mm) : 255 x 240

Spessore taglio (mm) : 0 - 16

Dimensioni Massime (mm)

Larghezza : 47

Profondità : 62

Altezza : 43

Dimensioni di Appoggio (mm)

Larghezza : 33

Profondità : 47,5

L'affettatrice è costruita con struttura in alluminio pressofuso brillantato. Molto robusta e semplice da utilizzare, pulire e con poca manutenzione. Ottima per il taglio di salumi, verdure e formaggi. La lama è in acciaio inossidabile con scarichi speciali, trattamento antiaderente ed elevatissima resistenza alla corrosione. Affilatoio incorporato. Piatto portamerce fisso scorrevole con boccole teflonate con robusto pressamerce dotato di puntine ferma salume smontabili per una facile pulizia. Motore ventilato tipo professionale. Interruttore due pulsanti marcia e arresto con riarmo. L'apparecchio è stato progettato e realizzato in conformità alle norme internazionali vigenti per la sicurezza, l'igiene e per i materiali atti al contatto con gli alimenti secondo le direttive:
2006/95/CEE - 2004/108/CEE - 1935/2004/CEE
2006/42/CEE - 2002/96 CEE RAEE
2002/95 CEE RoHS - 1907/2006 REACH.
E le seguenti norme:
EN 60335-2-14 - EN 60335-2-64 - EN 1974
CEI EN 55014 - CEI EN 55104 - EN 61000-3-2
EN 61000-3-3.
Certificato CE uso professionale.

La ditta C.el.me si riserva il diritto di modificare gli apparecchi senza preavviso.

CE

